САМЫЕ ВКУСНЫЕ ГРИБОЧКИ

от супов до соленых в бочке

Советы бабушки Агафьи

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русские знают толк в грибах! Ни в одной другой стране мира нет столько любителей «тихой охоты», как в России, и соответственно рецептов по приготовлению и заготовке этих чудо-творений природы у нас тоже рекордное количество. Агафья Тихоновна рада поделиться лучшими из них.

Грибы используют для приготовления первых блюд: очень вкусны щи, лапша и другие супы с грибами. Грибы прекрасно сочетаются с овощами, поэтому они хороши и во вторых блюдах. Самые популярные холодные грибные закуски — грибная икра, соленые грибы, бутерброды, паштеты, салаты. А уж хрустящий соленый груздь или верткий маринованный масленок под стопку… Слюнки текут!

- Агафья Звонарева
  - Предисловие
  - САЛАТЫ, ЗАКУСКИ
    - Грибы в винном соусе
    - Грибы в белом вине
    - Грибы с вином в сметане
    - Грибы под соусом
    - Рулетики из сельди с грибами
    - Грибы табака
    - Сельдь с маринованными грибами
    - Соленые грибы со сметаной
    - Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами
    - Соленые грибы с картофелем
    - Соленые грибы с луком
    - Заливное из свежих грибов
    - Заливное из боровиков
    - Зельц грибной
    - Грибная икра
    - Икра из соленых грибов
    - Икра из свежих грибов
    - Яйца, фаршированные грибами по-русски
    - Помидоры, фаршированные грибами
    - Огурцы, фаршированные по-окски
    - Яйца по-охотничьи
    - Русский салат
    - Салат «Золушка»
    - Салат из цыпленка

- Салат из говяжьей печенки с грибами
- Салат «Каприз»
- Салат из языка с грибами
- Салат «Волжский»
- Салат из сельди
- Салат грибной болгарский
- Салат из свежих овощей и грибов
- Салат из консервированных кальмаров с грибами
- Салат из крабов с грибами
- Салат из грибов и краснокочанной капусты
- Салат грибной с рисом и цыпленком
- Салат грибной с колбасой
- Салат грибной с цыпленком и сыром
- Салат из грибов со сметаной
- Салат русский с грибами
- Салат из свежих грибов с луком
- Салат из свежих грибов с картофелем
- Салат с грибами и ветчиной
- Салат гурманский
- Салат грибной с майонезом
- Салат грибной с курицей
- Салат грибной с рисом
- Салат из маринованных грибов с зеленым горошком
- Салат из соленых грибов и квашеной капусты
- Салат из соленых грибов с картофелем
- Салат из соленых грибов с чесноком
- Салат из соленых или маринованных грибов
- Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем
- Салат грибной с помидорами
- Салат из картофеля с грибами
- Салат из маринованных грибов с цыпленком
- Салат грибной с яйцом и сметаной
- Салат пестрый
- Салат грибной с капустой-кольраби
- Салат грибной с рыбными консервами
- Салат из маринованных грибов с яблоками
- Салат из маринованных грибов со сладким перцем
- Салат из сушеных грибов с сельдью
- Салат грибной с хреном
- Салат из сухих грибов с кукурузой

- Салат грибной
- Салат грибной с сельдью и помидорами
- Салат из вешенки
- Салат из шампиньонов
- Салат из шампиньонов с луком
- Салат из свежемаринованных шампиньонов
- Салат калужский
- Грибной салат по-белорусски
- Салат под горчичным соусом
- Салат из шампиньонов
- Салат из свеклы с сушеными грибами
- Салат из соленых рыжиков
- Салат таежный
- Салат лесника
- Салат из овощей с грибами
- Салат из свеклы с грибами
- Салат из яиц и куриных потрохов
- Бутерброды с паштетом из грибов
- Бутерброды с солеными грибами
- Бутерброды с грибным фаршем
- Бутерброды с фасолью и грибами
- Бутерброды с запеченными шампиньонами
- Гренки с тушеными грибами и яйцом
- Тартины с грибами и творогом
- Грибная паста с орехами
- Грибная паста с сыром и зеленью
- Грибное закусочное масло

○ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Щи из свежей капусты со свежими грибами
- Щи из свежей капусты с сушеными грибами
- Щи из квашеной капусты с грибами
- Щи мясные с грибами
- Щи ленивые с грибами
- Щи со щавелем
- Борщ постный с грибами
- Летний борщ со свежими грибами
- Борщ с грибами
- Борщ из печеной свеклы
- Рассольник со свежими грибами
- Рассольник с солеными грибами
- Рассольник с сушеными грибами
- Рассольник московский с белыми грибами
- Солянка рыбная сборная
- Солянка из свежих грибов

- Солянка из сушеных грибов
- Грибная солянка с рыбой
- Грибная солянка с мясом
- Солянка грибная сборная
- Похлебка по-суворовски
- Похлебка «суворовская» из осетрины
- Похлебка из осетрины с грибами
- Грибной суп с чесноком и перцем
- Суп картофельный с мозгами и грибами
- Мясной суп с грибами
- Грибной суп с ветчиной
- Суп грибной с миндалем
- Суп с грибами и жареным мясом
- Суп с маринованными грибами
- Суп из куриных потрохов с грибами
- Суп с грибными клецками
- Суп грибной с галушками
- Суп грибной с солеными огурцами
- Кислый грибной суп
- Суп из кукурузы с грибами и кабачками
- Суп грибной с тыквой
- Суп грибной со сметаной
- Суп из свежих грибов с крапивой
- Летний грибной суп
- Суп с грибами и тмином
- Грибной суп с чесноком
- Суп со свежими грибами
- Гороховый суп с грибами
- Суп гороховый с грибами и гренками
- Суп крестьянский грибной
- Сельский суп с грибами
- Грибной суп с овощами
- Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
- Суп картофельный с грибами
- Суп картофельный с солеными грибами
- Суп из кабачков с грибами
- Суп грибной с кольраби
- Суп из брюссельской капусты с грибами
- Суп грибной с помидорами
- Грибной суп с овсяными хлопьями
- Грибной суп с крупой
- Суп с грибами и тыквой

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА

- Мясо, жаренное с грибами и помидорами
- Говядина, тушенная с грибами
- Петух с грибами
- Курица или индейка по-ярославски
- Цыплята с белыми грибами
- Отварной заяц или кролик в соусе из соленых огурцов
- Бифштекс под соусом
- Филе по-московски
- Окорок свиной жареный
- Эскалоп из свинины
- Котлеты свиные с грибами
- Котлеты куриные с грибами
- Рыба, шпигованная грибами
- Рыба, запеченная с грибами
- Рыба, запеченная по-московски
- Белуга в рассоле
- Щука тушеная
- Стерлядь
- Форель фаршированная запеченная
- Осетрина, запеченная с грибами
- Треска, щука, налим с грибами
- Судак с грибным фаршем
- Судак (или кари, щука), запеченный с шампиньонами
- Судак с грибами
- Скумбрия с грибами
- Окунь морской, запеченный с грибами, луком и картофелем под сметанным соусом
- Грибы жареные
- Грибы, жаренные с картофелем
- Грибы, жаренные с луком
- Грибы тушеные
- Грибы, тушенные в сливках
- Грибы, тушенные с яблоками
- Тушеные грибы в горчичном соусе
- Грибы, тушенные с картофелем
- Грибы, тушенные с помидорами
- Грибы, тушенные с овощами
- Грибы, запеченные в соусе
- Грибы с чесноком, запеченные в сыре
- Грибы, запеченные с мясом и овощами
- Грибы, запеченные с рисом
- Грибы, запеченные в молочном соусе

- Соленые грибы, запеченные с картофелем
- Грибы, запеченные с рисом и помидорами
- Грибы, запеченные с белокочанной капустой
- Грибы с рисом и сыром
- Грибы, запеченные с яйцом
- Грибы с фасолью
- Голубцы с грибами и рисом
- Плов с грибами
- Гуляш из грибов

○ ВЫПЕЧКА
- Пирог из гречневой каши с грибами
- Пироги с грибным фаршем
- Пирожки с грибами и рисом
- Кулебяка со свежими грибами
- Блинчики с грибной начинкой
- Блины с грибами
- Чебуреки постные

○ ЗАГОТОВКИ ВПРОК
- Соление грибов
  -
  - Холодный способ
  - Сухой способ
  - Горячий способ
- Квашение грибов
- Маринование грибов
  -
  - Маринование грибов (1-й способ)
  - Маринование грибов (2-й способ)
- Маринование шампиньонов
  -
  - Маринование рыжиков
  - Маринование лисичек
- Консервирование грибов
  -
  - Консервирование маринованных грибов
  - Консервирование жареных грибов

Агафья Звонарева
САМЫЕ ВКУСНЫЕ ГРИБОЧКИ. ОТ СУПОВ ДО СОЛЕНЫХ В БОЧКЕ

Предисловие

Гриб — ценный пищевой продукт, он обладает хорошим вкусом, ароматом и очень питательный. Белые сушеные грибы по питательности превосходят яйца и колбасу, а грибной бульон гораздо калорийнее мясного.

В наших лесах встречается около 200 видов съедобных грибов, но, как правило, наши грибники знают не более 20.

Собранные грибы перерабатывать нужно в день сбора. Подготовленные грибы можно хранить не более 24 часов в холодильнике или на морозе.

Нельзя грибы долго вымачивать, их следует промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг. Очищенные и промытые грибы тут же нужно подвергнуть окончательной обработке. При кулинарной переработке каждый вид грибов перерабатывают отдельно.

Приготовленные грибные блюда следует употреблять в этот же день.

Обрабатывать грибы следует так: очистить от земли, удалить червивые и испорченные, промыть и сортировать. У шампиньонов, белых, подберезовиков, подосиновиков, маховиков, опят, лисичек нижнюю часть очищают от земли и отрезают на расстоянии 1,5 см от шляпки, вырезают испорченные и червивые места, снимают с ножек кожицу, у маслят и сыроежек снимают кожицу со шляпок и тщательно промывают холодной водой, следя за качеством предварительной подготовки грибов.

Грибы используют для приготовления первых блюд. Очень вкусны щи, лапта, и другие супы с грибами. Грибы прекрасно сочетаются с овощами, поэтому они хороши и во вторых блюдах.

Самые популярные холодные грибные закуски — грибная икра, соленые грибы, бутерброды, паштеты, салаты.

Под соленьями подразумевают соленые, квашеные, моченые и замаринованные грибы. Соленья можно добавлять в салаты, винегреты и другие холодные блюда либо употреблять в качестве самостоятельного кушанья.

В жизни русского человека грибы занимают первое место. Издавна русские люди заготавливали грибы впрок — сушили, солили, мариновали, квасили.

Сейчас мы не только собираем дикие грибы в лесах, но и выращиваем сами.

Самостоятельно можно вырастить шампиньоны и вешенки. Их не надо искать в лесу, и они всегда чистые, без червей.

В этой книге вы найдете разнообразные способы

приготовления грибов, научитесь заготавливать их впрок.

САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

Грибы в винном соусе

***Состав**: шампиньоны, пестрые зонтики, дождевики — 500 г, лук — 2 шт., масло — 4 ст. ложки, белое вино — 250 г, укроп, морковь — 2 шт., помидоры — 1 шт., лимон — 1 шт., перец, соль.*

Очищенные и вымытые грибы нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, добавить вино и соль, закрыть крышкой и тушить на огне 8-10 минут. Натереть на терке морковь, нарезать лук, помидор, укроп и смешать с откинутыми на сито грибами. Заправить салат подсолнечным маслом, соком лимона, перцем, солью.

Грибы в белом вине

***Состав**: грибы — 500 г, лук — 1 шт., морковь — 2 шт., помидор — 1 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, белое сухое вино — 1 стакан, зелень, соль, перец.*

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить белым сухим вином. Посолить по вкусу и тушить под крышкой 8-10 минут, затем откинуть на дуршлаг и смешать с тертой морковью, нарезанным луком, помидорами и зеленью. Добавить сок лимона, перец и соль по вкусу, заправить растительным маслом.

Грибы с вином в сметане

***Состав**: грибы — 500 г, масло — 1 ст. ложка, полусухое белое вино — 2 ст. ложки, соль, черный и красный молотый перец, сметана — 1 стакан, тертый сыр — 0,5 стакана.*

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5–8 минут мелко нарезанные грибы. Влить в сковороду вино и держать на сильном огне еще 2–4 минуты. Убавить огонь. Положить соль, черный и красный перец, размешать, добавить сметану и сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая, до тех пор, пока не загустеет.

Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Грибы под соусом

***Состав**: грибы — 300 г, растительное масло — 3 ст. ложки, зелень, соль, перец, лимонный сок, соус — 6 ст. ложек; **для соуса**: майонез — 200 г, горчица — 3 ст. ложки, мелко нарезанный зеленый лук, сахар, соль.*

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и отварить в подсоленном кипятке 15–20 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать им остыть. Выложить их в салатник, посолить и поперчить по вкусу, добавить лимонный сок и растительное масло, все перемешать, полить соусом и украсить зеленью.

Приготовление соуса: майонез смешать с горчицей, добавить мелко нарезанный зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

Рулетики из сельди с грибами

***Состав**: сухие грибы — 100 г, сельдь — 1 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 1,5 ст. ложки, соленый огурец — 1 шт., петрушка.*

Филе сельди слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных сушеных грибов, посыпать молотым перцем. Приготовленные рулетики разрезать пополам, уложить на них ломтики соленого огурца, а сверху — оставшийся фарш. Украсить листочками петрушки.

Грибы табака

Состав: *грибы — 600 г, чеснок — 2 ст. ложки, перец, растительное масло — 3 ст. ложки, соус — 300 г или сметана — 200 г, мука.*

Для блюда следует использовать только шляпки белых грибов, подосиновиков, маслят, подберезовиков. С двух сторон их натереть солью, нашпиговать чесноком, посыпать перцем, слегка — мукой. Положить на горячую сковороду в разогретое растительное масло, закрыть крышкой и прижать ее сверху грузом. Грибы обжарить с двух сторон до румяной корочки. При подаче на стол полить томатным соусом или сметаной.

Сельдь с маринованными грибами

***Состав**: маринованные грибы — 300 г, сельдь — 2 шт., лук — 2–3 шт., зеленый резаный лук — 2–3 ст. ложки, растительное масло — 1–2 ст. ложки, уксус, соль, горчица.*

Сельдь почистить, отрезать головы, отделить филе от костей. Крупно порезанное филе выложить в селедочницу, полить растительным маслом, уксусом, смешанным с горчицей, и украсить колечками лука. По обе стороны сельди выложить маринованные грибы, нарезанные кубиками.

Соленые грибы со сметаной

***Состав**: грибы — 250 г, лук — 1 шт., сметана — 3–4 ст. ложки.*

Порезать на кусочки маринованные или соленые грибы, добавить к ним сметану, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать.

Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами

Состав: *грибы — 200 г, картофель — 200 г, квашеная капуста — 1 стакан, соленый огурец — 1 шт., растительное масло — 2–3 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Соленые грибы мелко нарезать, квашеную капусту перебрать, отжать лишний рассол. Овощи смешать с грибами, добавить мелко нарезанный лук, полить маслом и уксусом, посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Блюдо украсить кружочками соленых огурцов, мелкими шляпками грибов, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки.

Соленые грибы с картофелем

***Состав**: картофель — 40 г, соленые грибы — 60 г, репчатый лук — 20 г, растительное масло — 30 г, зелень, перец.*

Охлажденный отварной картофель нарезать ломтиками, добавить также нарезанные соленые грибы, репчатый лук, нарезанный полукольцами, заправить растительным маслом, поперчить, перемешать и выложить в салатник горкой, украсив зеленью.

Соленые грибы с луком

Состав: *соленые грибы — 2 стакана, лук — 2 шт., растительное масло — 0,25 стакана, перец.*

Отцедить грибы от рассола, лук нарезать кольцами. Грибы посыпать перцем и луком, залить растительным маслом. Украсить кольцами лука.

Заливное из свежих грибов

Состав: *грибы — 200 г, желатин — 1 ст. ложка, грибной отвар — 300 г, зелень.*

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Заливное из боровиков

Состав: *грибы — 350 г, желатин — 2 ст. ложки;* ***для соуса:*** *растительное масло — 2,5 ст. ложки, горчица — 1 ст. ложка, желток — 1 шт., соль, сахар, уксус.*

Грибы отварить в 1 л соленой воды, вынуть из бульона, мелко порубить. В 0,5 стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение часа и, выложив в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, но не кипятить. Залить этим бульоном грибы и поставить в холодильник. Подавать с соусом.

Приготовление соуса. Растереть до побеления яичный желток, горчицу, растительное масло, соль, сахар и уксус.

Зельц грибной

***Состав**: грибы — 200 г, лук — 2 шт., яйца — 5–6 шт., корейка — 100 г, растительное масло — 0,5 ст. ложки, тмин — 0,5 ст. ложки, перец, соль, сметана.*

Грибы очистить, тщательно вымыть, обдать кипятком. Сварить вкрутую яйца. Нарезать грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить в растительном масле. Подготовленные таким образом продукты соединить в миске, вбить туда сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошо размешать. Добавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать, умять и сформовать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 10–15 минут. Зельц вынуть, положить между двумя дощечками, прижать гнетом, оставить на 3–4 часа. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

Грибная икра

***Состав**: сушеные грибы — 2 стакана, репчатый лук — 1 кг, растительное масло, сахарный песок, уксус, соль.*

Два стакана сухих грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) замочить в холодной воде, а когда грибы набухнут, воду слить. Снова залить грибы небольшим количеством воды и поставить на огонь. Отваренные и остывшие грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить грибной бульон. Затем поджарить на растительном масле мелко рубленный репчатый лук. Лук соединить с грибной массой, посолить, добавить сахарный песок, уксус и тщательно вымешать.

Подать как самостоятельное блюдо в холодном виде либо приготовить бутерброды.

Икра из соленых грибов

***Состав**: соленые или маринованные грибы — 250 г, лук — 1 шт., растительное масло — 1–2 ст. ложки, молотый черный перец, соль.*

Грибы промыть, дать стечь воде, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, слегка поджарить на растительном масле, охладить и смешать с грибами, добавить перец, соль по вкусу.

Икра из свежих грибов

***Состав**: грибы — 200–300 г, лук — 1–2 шт., растительное масло — 3–4 ст. ложки, перец, соль.*

Грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и варить около часа, затем слить воду, охладить и пропустить через мясорубку. Добавить лук, поджаренный на растительном масле, и хорошо перемешать.

Икру можно использовать сразу или разложить по банкам для длительного хранения.

Яйца, фаршированные грибами по-русски

Состав: *яйца — 6 шт., отварные белые грибы — 150 г, ветчина — 75 г, растительное масло — 45 г, майонез — 60 г, зелень, сметана, соль, перец.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

Помидоры, фаршированные грибами

Состав: *грибы — 100 г, помидоры — 3–4 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сухари — 1 ст. ложка.*

У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 минуты), отцедить, мелко изрубить, посолить и потушить на растительном масле до готовности. Затем добавить в грибы мелко изрубленное крутое яйцо, измельченный пучок зелени. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковородку, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, обрызнуть растительным маслом и запечь в духовке. Подавать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

Огурцы, фаршированные по-окски

***Состав**: свежий огурец — 1 шт., маринованные грибы — 75 г, сметана — 30 г, тертый хрен — 10 г, свежий помидор — 0,5 шт., зелень, соль, перец.*

Зеленые огурцы разрезать вдоль на две равные половинки. Чайной ложкой осторожно удалить семена, посолить. Маринованные грибы пошинковать ломтиками, добавить к ним сметану, тертый хрен, соль, перец и все перемешать.

Огурцы заполнить готовым фаршем, украсить кружочками свежего помидора и веточкой зелени.

Яйца по-охотничьи

***Состав**: яйца — 10 шт., гренки — 200 г, куриная печень — 150 г, свежие грибы — 150 г, масло — 125 г, лук — 120 г.*

Сваренные в мешочек яйца поместить на поджаренные гренки.

Гарнировать куриной печенкой, грибами, нарезанными ломтиками и припущенными с маслом, мелко нарезанным луком.

Русский салат

***Состав**: ветчина — 200 г, картофель — 4 шт., морковь — 2 шт., зеленый горошек — 1 стакан, свежие грибы — 5 шт., соленые огурцы — 2 шт., яблоко — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., майонез — 0,5 стакана, соль.*

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко и сельдерей нарезать на мелкие кубики, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом и выложить горкой в салатник.

Украсить кружками моркови.

Салат «Золушка»

Состав: *вареная телятина — 150 г, сельдерей — 200 г, вареные грибы — 200 г, вареный картофель — 300 г, яблоки — 200 г, спаржа — 150 г, майонез — 200 г, зелень.*

Свежий сельдерей, вареные грибы, вареный картофель, яблоки, вареную телятину, вареную спаржу нарезать соломкой, посолить, перемешать, заправить майонезом. Выложить в салатник горкой, украсить зеленью петрушки или укропа.

Салат из цыпленка

***Состав**: мясо цыпленка — 50 г, сельдерей — 50 г, макароны — 40 г, грибы — 30 г, помидоры — 30 г, яйцо — 1 шт., майонез — 40 г, соль, перец, зелень.*

Сельдерей и вареное филе цыпленка нарезать соломкой, вареные макароны — на части по 4 см, маринованные грибы и помидоры — ломтиками, вареные яйца мелко покрошить. Все посолить, поперчить, смешать и заправить майонезом.

Выложить горкой, полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки.

Салат из говяжьей печенки с грибами

Состав: *говяжья печень — 200 г, сушеные грибы — 40 г, соленые огурцы — 2 шт., лук — 3 шт., яйца — 2 шт., майонез — 3 ст. ложки, масло, перец, соль, зелень.*

Сушеные грибы промыть и замочить на 3–4 часа. Отварить их в этой же воде, нарезать ломтиками. Отдельно сварить печенку, остудить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать дольками, яйца отварить и мелко порубить. Все смешать с майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Перед подачей полить майонезом и украсить зеленью.

Салат «Каприз»

***Состав**: вареный язык — 50 г, вареная ветчина — 40 г, мясо цыпленка — 30 г, грибы — 25 г, салатная горчичная заправка — 30 г, зелень, соль.*

Вареный язык, ветчину, мясо цыпленка, вареные грибы нарезать соломкой. Посолить и полить салатной заправкой.

Готовый салат выложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Салат из языка с грибами

***Состав**: отварной язык — 250 г, филе вареной курицы — 150 г, маринованные грибы — 1 стакан, корень сельдерея (вареный) — 1 шт., майонез — 0,75 стакана, сметана — 0,5 стакана, соль, перец, лимонный сок.*

Отварной язык, филе курицы, сельдерей и грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить лимонный сок, перец, соль, залить смесью приготовленные продукты и осторожно перемешать.

Салат «Волжский»

***Состав**: вареная осетрина — 250 г, репчатый лук — 50 г, сушеные грибы — 30 г, сыр — 50 г, майонез — 90 г, растительное масло — 10 г, зелень, перец, соль.*

Вареную осетрину нарезать ломтиками, посолить, поперчить и заправить майонезом. Репчатый лук обжарить. Белые грибы отварить и пошинковать соломкой. Твердый голландский сыр натереть на терке. В салатник слоями выложить вареную осетрину, заправленную майонезом, затем слоями обжаренный лук, отварные грибы, поливая каждый слой майонезом. Сверху посыпать тертым сыром.

Украсить зеленью петрушки.

Салат из сельди

***Состав**: хорошо вымоченная сельдь — 2 шт., помидоры — 250 г, тушеные шампиньоны — 125 г, тушеные белые грибы — 125 г, лук — 80 г, молоко — 0,5 стакана, майонез — 75 г, творог — 1 ст. ложка.*

Свежие красные помидоры, тушеные грибы, сельдь, репчатый лук нарезать кубиками. Майонез смешать с творогом и молоком. Все продукты перемешать и выложить в салатник.

Салат грибной болгарский

Состав: *вареные или консервированные грибы — 200 г, холодный отварной картофель — 400 г, сладкий болгарский перец — 1 стручок, простокваша (нежирная сметана) — 3–4 ст. ложки, кетчуп — 1 ст. ложка, лимон, зелень укропа или петрушки, перец, соль.*

Сваренные или маринованные грибы нарезать ломтиками, добавить отварной нарезанный кубиками картофель, нарезанный соломкой красный перец и измельченную зелень. Смешать простоквашу, кетчуп, лимонный сок, полученным соусом залить грибы и овощи, посолить и поперчить по вкусу, все перемешать и украсить зеленью.

Салат из свежих овощей и грибов

***Состав**: отваренные грибы — 250 г, яйца — 6 шт., кабачки — 100 г, баклажаны — 150 г, растительное масло — 50 г, уксус, соль, перец.*

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками высотой 1 см, положить в дуршлаг и опустить в подсоленный кипяток на 2–3 минуты. Баклажаны нарезать такими же кубиками, посолить и поместить между двух дощечек под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Бланшировать так же, как и кабачки.

Пока овощи остывают, отваренные грибы и сваренные яйца пошинковать крупной соломкой, затем смешать с овощами, заправить растительным маслом, уксусом, перцем и перемешать.

Выложить в салатник горкой и украсить зеленью.

Салат из консервированных кальмаров с грибами

Состав: *свежие грибы — 250 г, консервированные кальмары — 250 г, картофель — 300 г, сельдерей — 1 корень, майонез — 3–4 ст. ложки, соль.*

Свежие грибы очистить, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, нарезать грибы ломтиками. Отдельно отварить сельдерей и картофель, нарезать кубиками. Открыть банку консервированных кальмаров, нарезать их, смешать с овощами и грибами. Все залить майонезом, посолить по вкусу и перемешать.

Салат из крабов с грибами

***Состав**: крабы — 1 банка, корень сельдерея — 1 шт., соленые огурцы — 1 шт., свежие белые грибы — 200 г, яйца — 2 шт., майонез — 1 банка.*

Грибы отварить в воде и откинуть на дуршлаг. Яйца сварить вкрутую. Сельдерей отварить до мягкости, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Так же нарезать очищенный соленый огурец, грибы, яйца и очищенных от кожных пластинок крабов. Все перемешать и заправить майонезом.

Положить в салатницу и украсить кружками яиц и помидоров.

Салат из грибов и краснокочанной капусты

Состав: *грибы — 300 г, краснокочанная капуста — 300 г, соленые огурцы — 2 шт., лук — 1 шт., сметана — 200 г, соль, сахар, зелень.*

Капусту нашинковать, немного посолить, растереть до образования сока. Отваренные грибы нарезать соломкой, огурцы и лук мелкими кубиками. Все продукты перемешать вместе со сметаной, соль и сахар добавить по вкусу, украсить нарезанной зеленью.

Салат грибной с рисом и цыпленком

***Состав**: грибы — 200 г, цыпленок — 0,5 шт., сливочное масло — 50 г, помидор — 1 шт., зеленый горошек — 30 г, лук — 1 шт., отварной рис — 250 г, лимонный сок — 1 ч. ложка, корень сельдерея — 1 шт., соль, перец.*

Свежие грибы очистить, промыть, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и обжарить до золотистого цвета на слабом огне, добавить грибы и тушить 7-10 минут. Смесь посолить и поперчить по вкусу, положить туда рис и тушить при помешивании, пока рис не станет прозрачным. Добавить зеленый горошек и снова тушить, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, смешать с мелко нарезанным отварным мясом цыпленка и ломтиками свежего помидора, затем поставить на час в холодильник. Блюдо подается на стол в холодном виде.

Салат грибной с колбасой

***Состав**: грибы — 100 г, вареная колбаса или ветчина — 200 г, белое сухое вино — 200 г, соль, перец.*

Свежие грибы отварить и откинуть на дуршлаг. Дать воде стечь, затем нарезать ломтиками. Колбасу или ветчину нарезать соломкой, перемешать с грибами и залить белым сухим вином. Посолить и поперчить по вкусу, поставить в холодное место в закрытой посуде на 2–3 часа, затем подавать к столу.

Салат грибной с цыпленком и сыром

Состав: *грибы — 200 г, корень сельдерея — 2 шт., мясо цыпленка — 100 г, сыр — 50 г, помидоры — 2 шт., соленый огурец — 1 шт., майонез — 150 г, соль.*

Свежие грибы, мясо цыпленка, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. Соленый огурец и помидоры нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Все перемешать с майонезом, посолить по вкусу, украсить сверху ломтиками помидора.

Салат из грибов со сметаной

***Состав**: свежие грибы — 700 г, лук — 2 шт., сметана — 1 стакан, соль, петрушка.*

Грибы отварить, нарезать полосками или кубиками, лук измельчить, залить подсоленной сметаной и все перемешать.

Украсить маленькими грибочками и зеленью.

Салат русский с грибами

Состав: *свежие грибы — 100 г, картофель — 500–600 г, морковь — 2–3 шт., корень сельдерея — 1 шт., зеленый горошек — 200 г, соленые огурцы — 2 шт., вареная колбаса или ветчина — 200 г, моченое или свежее яблоко — 1 шт., майонез — 100 г, соль.*

Сваренные и охлажденные грибы, картофель, морковь, сельдерей, соленые огурцы, яблоко, колбасу или ветчину нарезать кубиками, посолить, добавить консервированный зеленый горошек. Все перемешать с майонезом.

Салат из свежих грибов с луком

Состав: *грибы — 200 г, лук — 1 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, уксус — 1 ч. ложка, соль, перец.*

Грибы отварить в течение 20–25 минут, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь, потом нарезать ломтиками. Мелко накрошить лук (репчатый или зеленый) и смешать с грибами.

Смесь заправить растительным маслом, уксусом, черным перцем, посолить и перемешать.

Салат из свежих грибов с картофелем

***Состав**: грибы — 150 г, картофель — 200 г, лук — 1 шт., растительное масло — 2–3 ст. ложки, уксус — 1 ст. ложка, горчица — 1 ч. ложка, помидоры — 2 шт., соль, перец, укроп.*

Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и смешать с картофелем. В смесь добавить мелко нарезанный лук, масло, уксус, горчицу, перец и перемешать, затем подлить немного охлажденного грибного отвара и еще раз размешать. Блюдо украсить кружками красных помидоров, посыпать мелко рубленным зеленым укропом.

Салат с грибами и ветчиной

***Состав**: соленые или маринованные грибы — 200 г, нежирная ветчина — 100 г, отварной картофель — 200 г, свежий огурец — 1 шт., свежий помидор — 1 шт., лук — 1 шт., сметана — 1 стакан, вареное яйцо — 1 шт., уксус, соль, сахар, зелень, листья салата.*

Соленые или маринованные грибы, нежирную ветчину, отварной картофель и свежие огурцы нарезать ломтиками и перемешать. Сметану смешать с уксусом, горчицей, солью и сахаром, затем положить в подготовленные продукты и все перемешать. Готовую смесь выложить горкой на листья салата, украсить дольками яйца, помидора и зеленью.

Салат гурманский

***Состав**: консервированные грибы — 200 г, жареный цыпленок — 200 г, зеленый горошек — 100 г, майонез — 2–3 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, лимонный сок — 1 ст. ложка, кетчуп — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, растертый чеснок — 0,5 ст. ложки, мелко нарезанная зелень укропа — 3 ст. ложки, листья салата, перец, соль.*

Грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать с консервированным горошком. Из сметаны, кетчупа, майонеза, лимонного сока и коньяка приготовить соус, добавить туда чеснок, укроп, соль и перец.

Все перемешать, охладить и выложить на салатные листья.

Салат грибной с майонезом

***Состав**: маринованные или соленые грибы — 250 г, яйцо — 1 шт., зеленый горошек — 150 г, лук — 1 шт., картофель — 200 г, зеленый лук — 50 г, майонез — 100 г.*

Соленые или маринованные грибы нарезать ломтиками. Картофель в мундире и яйца сварить и остудить, очистить и нарезать ломтиками.

Добавить зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук. Все перемешать с майонезом, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить кольцами репчатого лука.

Салат грибной с курицей

***Состав**: свежие грибы — 100 г, корень сельдерея — 2 шт., куриное филе — 200 г, соленые огурцы — 1 шт., майонез — 0,75 банки, горчица, соль.*

Куриное филе и грибы сварить, нарезать полосками, сельдерей нашинковать соломкой, огурец нарезать ломтиками. Все продукты перемешать, посолить и заправить майонезом и горчицей.

Салат грибной с рисом

***Состав**: маринованные или соленые грибы — 300 г, рис — 0,5 стакана, корень петрушки или сельдерея — 2 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, рубленая зелень — 1 ст. ложка, перец.*

Грибы тонко нашинковать. Корни петрушки или сельдерея нарезать соломкой и потушить в растительном масле 5 минут. Замоченный рис засыпать в кипящую подсоленную воду (1 стакан) и быстро довести до кипения. Как только крупа впитает воду, нагрев уменьшить, кастрюлю закрыть крышкой и продолжать варить рис до мягкости, а затем охладить. Отварной рис смешать с грибами и овощами, заправить смесью майонеза и растительного масла, поперчить и посыпать зеленью.

Салат из маринованных грибов с зеленым горошком

Состав: *грибы — 200 г, зеленый горошек — 200 г, кислые яблоки — 2 шт., вареное яйцо — 1 шт., майонез — 3 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, сладкий красный перец — 1 стручок.*

Грибы нарезать ломтиками, яблоки натереть на крупной терке. Смешать с зеленым горошком, заправить майонезом, сметаной и сахаром.

Салат посыпать рубленым яйцом и украсить кружочками красного перца.

Салат из соленых грибов и квашеной капусты

Состав: *грибы — 200 г, капуста — 200 г, лук — 1 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, сахар — 1 ч. ложка, соль, перец.*

Грибы промыть, отцедить, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зеленым луком. Смесь заправить растительным маслом, сахаром, добавить соль и перемешать.

Салат выложить в салатник, посыпать черным перцем и украсить веточками петрушки.

Салат из соленых грибов с картофелем

Состав: *соленые грибы — 1 стакан, картофель — 3 шт., соленый огурец — 1 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 0,25 стакана, укроп или петрушка, перец, соль.*

Вареный картофель, огурцы и соленые грибы нарезать, лук покрошить и все перемешать. Заправить растительным маслом, посолить, поперчить и посыпать рубленой зеленью.

Салат из соленых грибов с чесноком

Состав: *соленые грибы — 500 г, чеснок — 2 зубчика, томатная паста — 1 ст. ложка, сметана или майонез — 100 г, зелень укропа, лука, петрушки.*

Соленые грибы нарезать соломкой, чеснок растереть. Томатную пасту, зелень и растертый чеснок смешать с майонезом или сметаной, добавить грибы.

Салат из соленых или маринованных грибов

Состав: *грибы — 1 стакан, лук — 1 шт., зеленый лук — 50 г, зеленый горошек — 50 г, майонез — 0,5 банки, соль.*

Нарезать грибы, репчатый и зеленый лук, добавить зеленый горошек и перемешать с майонезом, посолить.

Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем

Состав: *грибы — 200 г, огурец — 1 шт., картофель — 400 г, растительное масло — 1–2 ст. ложки, сахар и соль.*

Грибы промыть, отцедить и нарезать ломтиками. Свежие или соленые огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и перемешать. Салат выложить на тарелку, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

Салат грибной с помидорами

***Состав**: соленые грибы — 75 г, помидоры — 25 г, лук — 20 г, зеленый горошек — 10 г, масло — 10 г, соль, 3 %-й уксус, зелень.*

Соленые грибы и свежие помидоры нарезать ломтиками, репчатый лук — полукольцами. Все это перемешать с зеленым горошком, посолить, заправить растительным маслом, уксусом и украсить зеленью петрушки.

Салат из картофеля с грибами

Состав: соленые грибы — 150 г, картофель — 150 г, репчатый лук — 80 г, растительное масло — 40 г, уксус, соль, сахарный песок, зелень.

Вареный остывший картофель очистить от кожицы и нарезать кружочками, репчатый лук мелко пошинковать, размять и посыпать им картофель, добавить нарезанные ломтиками соленые рыжики, полить салатной заправкой. Все перемешать и уложить горкой в салатник, украсить зеленью.

Салат из маринованных грибов с цыпленком

Состав: *маринованные грибы — 200 г, мясо цыпленка — 200 г, отварные макароны — 200 г, свежие помидоры — 2–3 шт., яйца — 3 шт., майонез — 250 г, соль, перец, зелень петрушки.*

Отварное мясо цыпленка нарезать соломкой. Макароны и сельдерей нарезать кусочками длиной 5 см, маринованные грибы и помидоры нарезать ломтиками. Мелко нарезать зелень петрушки и крутые яйца. Все смешать, посолить и поперчить по вкусу, перемешать с майонезом, украсить зеленью петрушки и кружками свежих помидоров.

Салат грибной с яйцом и сметаной

Состав: *соленые грибы — 150 г, яйца — 6 шт., зеленый лук — 40 г, сметана — 50 г, зеленый горошек, соль.*

Соленые или маринованные грибы нарезать дольками, добавить нарезанные, сваренные вкрутую яйца, зеленый лук, консервированный зеленый горошек, посолить и заправить сметаной.

Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить зеленым луком и яйцом.

Салат пестрый

***Состав**: маринованные грибы — 300 г, сыр — 100 г, яблоко — 1 шт., помидоры — 1 шт., вареная колбаса или постная ветчина — 100 г, сметана — 1,5 стакана, мед — 1 ст. ложка, соль, горчица, лимонный или яблочный сок, зелень петрушки.*

Маринованные грибы нарезать крупными ломтиками, мелкие шляпки оставить целиком. Яблоки, помидоры, сыр, колбасу или ветчину нарезать соломкой, смешать с грибами и положить в салатницу. Сметану перемешать с медом, добавить по вкусу соль, горчицу, лимонный или яблочный сок, залить продукты этой смесью. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки.

Салат грибной с капустой-кольраби

Состав: *маринованные грибы — 100 г, морковь — 2 шт., зеленый горошек — 200 г, капуста-кольраби — 100 г, корень сельдерея — 1 шт., лук — 1 шт., сметана — 200 г, яйцо — 1 шт., лимон — 1 шт., зелень петрушки, соль.*

Маринованные грибы и лук мелко нарезать, морковь, сельдерей, кольраби отварить и нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек, сок лимона, все смешать со сметаной, украсить дольками яйца и зеленью петрушки.

Салат грибной с рыбными консервами

***Состав**: маринованные грибы — 100 г, рыбные консервы в масле или натуральном соку — 1 банка, морковь — 2–3 шт., корень сельдерея — 1 шт., яйцо — 1 шт., майонез — 50 г, зелень, перец, соль.*

Яйцо сварить вкрутую. Морковь и сельдерей отварить и нарезать мелкими кубиками. Маринованные грибы, яйцо и рыбу из консервов порубить и смешать с овощами. Смесь заправить майонезом, поперчить, посолить по вкусу, перед подачей украсить зеленью.

Салат из маринованных грибов с яблоками

***Состав**: маринованные грибы — 300 г, яблоко — 1 шт., лук — 2 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, сахар, молотый перец, соль, зелень укропа.*

Грибы нарезать соломкой, яблоки натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать. Все продукты перемешать, заправить маслом, сахаром и перцем по вкусу, посолить. Выложенную в салатник массу украсить колечками лука и зеленью укропа.

Салат из маринованных грибов со сладким перцем

Состав: *маринованные грибы — 100 г, лук — 3 шт., яблоки — 1–2 шт., красный сладкий перец — 2 шт., уксус — 0,5 ч. ложки, растительное масло — 34 ст. ложки, соль.*

Маринованные грибы нарезать соломкой, яблоко — дольками, сладкий перец — кусочками. Лук нарезать тонкими кольцами, залить кипятком на 2 минуты, затем воду слить. Все перемешать, добавить уксус, соль, растительное масло.

Салат из сушеных грибов с сельдью

***Состав**: сушеные грибы — 100 г, сельдь — 3 шт., лук — 2 шт., яйца — 2 шт., сметана — 200 г, зелень, уксус, перец, соль.*

Сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг и крупно порубить. Филе сельди нарезать кубиками. Мелко нашинкованный лук ошпарить горячим раствором уксуса пополам с водой. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить. Все смешать, залить сметаной, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Перед подачей салат полить сметаной и украсить листьями зелени.

Салат грибной с хреном

***Состав**: сушеные — 50 г или свежие грибы — 500 г, сметана — 2–3 ст. ложки, тертый хрен — 25 г.*

Свежие или сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и нарезать соломкой. Сметану смешать с тертым хреном, затем перемешать с грибами, посолить по вкусу.

Салат из сухих грибов с кукурузой

***Состав**: сухие грибы — 50 г, кукуруза — 0,5 стакана, картофель — 1 шт., лук — 1 шт., растительное масло — 0,25 стакана, уксус, сахар, укроп или петрушка, соль.*

Предварительно замоченные грибы отварить и нашинковать соломкой. Картофель отварить и нарезать ломтиками. Отваренные или консервированные зерна кукурузы перемешать с грибами, добавить нарезанный лук. Заправить растительным маслом и уксусом, посыпать сахаром, посолить и перемешать. Салат украсить зеленью.

Салат грибной

***Состав**: отварные белые грибы — 60 г, чеснок — 10 г, зелень петрушки — 10 г;* ***для маринада**: уксус, растительное масло — 15 г, соль, перец.*

Свежие грибы почистить, промыть, отварить и нарезать ломтиками. Чеснок мелко покрошить, свежую петрушку нарезать кусочками. Все перемешать.

Отдельно приготовить маринад: уксус, растительное масло, соль, перец соединить, прокипятить, а затем процедить.

Грибы уложить в салатник, залить маринадом, украсить свежей зеленью.

Салат грибной с сельдью и помидорами

Состав: *рыжики или белые грибы — 300 г, помидоры — 250 г, репчатый лук — 1–2 шт. или зеленый лук — 50-100 г, сельдь — 2 шт., яйца — 2 шт., сметана или майонез — 1 банка, творог — 1–2 ст. ложки, соленый огурец — 1 шт., зелень, соль.*

Грибы промыть, нарезать ломтиками и потушить в собственном соку. Помидоры, лук и сваренные вкрутую яйца мелко нарезать. Сельдь вымочить, очистить и нарезать тонкими полосками. Сметану или майонез смешать с протертым через сито творогом, добавить сок помидоров и огурца, оставшийся после их нарезки. Все перемешать, положить в салатник, украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Салат из вешенки

***Состав**: вешенка — 300 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, вареные яйца — 2 шт., свежие помидоры — 2 шт., яблоко — 1 шт., сметана — 0,5 стакана, лук — 1 шт., яблочный сок — 1 ст. ложка, соль, сахар.*

Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками, потушить в сливочном масле 40–50 минут и остудить. Репчатый лук, яйца, помидоры и яблоки нарезать тонкими кружочками. Все уложить слоями на блюдо и залить сметаной с добавлением яблочного сока, сахара и соли.

Салат из шампиньонов

***Состав**: грибы — 200 г, яйца — 2 шт., растительное масло — 1–2 ст. ложки, уксус — 1 ч. ложка, соль, перец, зелень.*

Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать. Сварить вкрутую яйца, очистить, остудить, нарезать кубиками и смешать с грибами. Смесь заправить уксусом и растительным маслом, посолить, поперчить, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из шампиньонов с луком

***Состав**: шампиньоны — 400 г, лук — 2 шт., яйца — 2 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, перец, соль.*

Грибы отварить, охладить, нарезать полукольцами, добавить рубленый лук, заправить растительным маслом, посолить и поперчить. Украсить яйцом.

Салат из свежемаринованных шампиньонов

Состав: *шампиньоны — 300–400 г, вино — 200 г, растительное масло — 100 г, пищевой уксус — 1 ст. ложка, лавровый лист — 1–2 шт., душистый перец — 1012 шт.*

Сварить маринад из белого вина, растительного масла и уксуса. Добавить соль, лавровый лист, душистый перец. В кипящую жидкость опустить свежие, мелкие шляпки шампиньонов и варить 35–40 минут. Затем снять с огня и оставить в маринаде на 3–4 дня. Подавать на стол в холодном виде, можно заправить зеленью.

Салат калужский

***Состав**: шампиньоны — 120 г, картофель — 280 г, репчатый лук — 60 г, квашеная капуста — 90 г, растительное масло — 30 г, 3 %-й уксус — 5 г, сахарный песок, соль, перец, зелень.*

Промытые и почищенные шампиньоны отварить и нарезать ломтиками, добавить вареный картофель и репчатый лук, нарезанные мелкими кубиками. Квашеную капусту промыть и порубить. Все перемешать, посолить, поперчить и заправить растительным маслом с уксусом, добавив чуть-чуть сахара.

Уложить горкой в салатнике и украсить зеленью петрушки.

Грибной салат по-белорусски

***Состав**: шампиньоны — 100 г, картофель — 3 шт., лук — 1 шт., квашеная капуста — 0,5 стакана, растительное масло — 0,25 стакана, уксус, сахар, соль.*

Картофель отварить, нарезать ломтиками, добавить нашинкованную капусту и рубленый лук, нарезанные отварные шампиньоны. Заправить уксусом, растительным маслом, посыпать сахаром, посолить и перемешать.

Салат под горчичным соусом

***Состав**: салат — 30 г, шампиньоны — 125 г, лимон — 100 г, ветчина — 60 г, сыр — 70 г; **для горчичного соуса**: оливковое масло — 120 г, уксус — 10 г, горчица — 5 г, яичные желтки — 2 шт., сахар, соль; зелень.*

Зеленые листья салата нарезать на полоски. Сыр нарезать на мелкие кусочки, ветчину — мелкой соломкой. Отваренные шампиньоны нарезать ломтиками. Добавить лимонный сок и все перемешать.

Приготовление горчичного соуса. Сырые желтки растереть с горчицей, сахаром и солью. В готовую массу влить тонкой струйкой оливковое масло, не переставая помешивать. Затем быстро взбить смесь в пышную массу, в конце добавив уксус, разбавленный водой.

Приготовленные продукты убрать на холод. Перед подачей выложить в салатник и полить готовым соусом, украсить свежей зеленью.

Салат из шампиньонов

***Состав**: шампиньоны — 100 г; для соуса: растительное масло — 25 г, 3 %-й уксус — 10 г, лимонный сок, сахарный песок, соль, распущенный желатин — 10 г, зелень петрушки.*

Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками. В салатник уложить грибы, полить соусом и украсить зеленью.

Приготовление соуса. Смешать растительное масло, уксус, лимонный сок, распущенный желатин. Посолить, поперчить.

Салат из свеклы с сушеными грибами

***Состав**: свекла — 1 кг, сушеные белые грибы — 100 г, лук — 2 шт., растительное масло — 100 г, чеснок — 2–3 дольки, уксус, сахар, соль.*

Свеклу отварить в кожуре, охладить, очистить, нарезать соломкой и заправить уксусом. Одну луковицу мелко порубить, потушить в масле. Отваренные грибы и вторую луковицу нарезать соломкой, чеснок истолочь. Все продукты смешать, посолить и заправить сахаром по вкусу.

Салат из соленых рыжиков

***Состав**: соленые рыжики — 250 г, репчатый лук — 1 шт., яблоко — 1 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, молотый перец, сахар.*

Вынутые из рассола рыжики сполоснуть и нарезать мелкими полосками. Очищенный лук и яблоко вымыть и нарезать брусочками. Все вместе перемешать с маслом, заправить по вкусу перцем и сахаром. Украсить салат кольцами лука или посыпать нарезанной зеленью.

Салат таежный

Состав: *картофель — 6 шт., морковь — 1 шт., консервированные грибы — 200 г, зеленый горошек — 100 г, клюква, зеленый лук, растительное масло, соль, перец, зелень.*

Вареные картофель и морковь нарезать кубиками. Грибы отжать от рассола и нарезать. Добавить зеленый горошек, мелко нарезанный зеленый лук, клюкву. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом и перемешать.

При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

Салат лесника

***Состав**: картофель — 6 шт., лук — 2 шт., клюква — 100 г, салатная заправка — 100 г, сушеные грибы — 150 г, соль, перец, зелень.*

Вареный картофель нарезать кубиками, сушеные грибы промыть, отварить и нарезать так же, как и картофель, лук репчатый — полукольцами. Соединить все вместе, добавить часть клюквы, посолить, поперчить, заправить салатной заправкой и перемешать.

Салат из овощей с грибами

***Состав**: морковь — 1 шт., горошек — 1 стакан, кольраби — 1 шт., сельдерей — 1 шт., лук — 0,25 шт., консервированные грибы — 1 стакан, сметанный соус или соус из простокваши — 1 стакан, яйцо — 1 шт., зелень, ломтики лимона.*

Вареные морковь, сельдерей и кольраби нарезать кубиками (маринованные или соленые изрубить). Грибы и лук нарезать соломкой. Все продукты смешать с соусом, положить в миску и украсить дольками яйца, ломтиками лимона и зеленью. Составные части салата можно и не перемешивать, а положить на блюдо отдельными разноцветными горками, соус подать в соуснице.

Салат из свеклы с грибами

Состав: *свекла — 4 шт., сушеные грибы — 50 г, лук — 3 шт., масло — 100 г, чеснок, соль, перец, растительное масло, зелень петрушки.*

Свеклу и хорошо промытые сушеные грибы отварить по отдельности. Свеклу очистить и натереть на крупной терке, отваренные грибы мелко нарезать. Нашинкованный репчатый лук обжарить на растительном масле, затем добавить подготовленные свеклу и грибы, немного потушить все вместе. Измельчить чеснок (2 дольки), положить в массу, все хорошо перемешать, добавив соль и перец. Перед подачей выдержать на холоде полчаса. Выложить в салатник горкой, украсить веточками петрушки.

Салат из яиц и куриных потрохов

Состав: *яйца — 2 шт., репчатый лук — 1 шт., зеленый лук — 50 г, куриный жир — 1 ст. ложка, потроха 2 куриц, зелень, соль.*

Потроха курицы (печень, желудок) промыть, посолить, отварить, нарезать ломтиками или мелкими кубиками, яйца порубить, зеленый или репчатый лук нашинковать, перемешать и полить куриным жиром. Выложить салат горкой в салатник и украсить зеленью.

Бутерброды с паштетом из грибов

Состав: *свежие грибы — 250 г, сливочное масло — 100 г, лимон — 1 шт., молотый черный перец, соль.*

Грибы почистить, помыть, ошпарить кипятком, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку или очень мелко порубить. Сливочное масло растереть, добавить грибы, соль, молотый черный перец и сок лимона по вкусу. Паштет хорошо взбить и намазать на ломтики хлеба, сверху украсить тонкими кружочками лимона.

Бутерброды с солеными грибами

Состав: *соленые грибы — 50 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, хлеб — 1 ломтик, шпроты или копченые кильки — 2–3 шт.*

Грибы отцедить и дважды пропустить через мясорубку. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, а затем положить сверху грибную массу. На бутерброды положить шпроты или копченую кильку. Украсить мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды с грибным фаршем

Состав: *свежие грибы или сухие — 400–500 г, топленое или оливковое масло — 2 ст. ложки, репчатый лук — 1 шт., мука — 1 ч. ложка, соль, молотый перец.*

Обработанные свежие грибы опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Сухие грибы промыть, предварительно замочить на 1,5–2 часа в холодной воде и в этой воде сварить. Вареные грибы мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку и пожарить с маслом. Мелко нарезанный лук положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить до розового оттенка, затем добавить муку и, помешивая, продолжать жарить до тех пор, пока мука не приобретет бежевый цвет, после чего развести водой или грибным отваром до сметаноподобной консистенции и проварить на слабом огне еще в течение 8-10 минут. Полученный соус смешать с подготовленными грибами, добавить мелко нарезанную зелень. Фарш использовать в охлажденном виде.

Бутерброды с фасолью и грибами

***Состав**: вареные грибы — 300 г, отваренная фасоль — 1 стакан, круто сваренное яйцо — 1 шт., вареный корень сельдерея средней величины — 1 шт., майонез — 1 стакан.*

Сваренные продукты пропустить через мясорубку, хорошо перемешать с майонезом, нанести слоем на ломтики хлеба.

Бутерброды с запеченными шампиньонами

***Состав**: шампиньоны — 50 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, хлеб — 1 ломтик.*

Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко нарезать и растереть со сливочным маслом. Готовой массой намазать ломтики хлеба.

Гренки с тушеными грибами и яйцом

***Состав**: грибы — 150 г, масло — 3 ст. ложки, хлеб — 3 ломтика, яйца — 3 шт.*

Свежие грибы отварить в подсоленной воде (4 минуты), отцедить, мелко нарезать и тушить со сливочным маслом до готовности. На слегка смазанной жиром сковородке поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, остудить их и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Сверху положить половинки сваренного вкрутую яйца и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Тартины с грибами и творогом

***Состав**: свежие грибы — 150 г, белый хлеб — 6 кусков, творог — 100 г, лук — 1 шт., сливочное масло — 30 г, сыр — 30 г, яйцо — 1 шт., зеленый лук, зелень петрушки и укропа, перец, соль.*

Очищенные и промытые свежие грибы обварить кипятком, мелко нарезать и потушить с маслом и луком. Охладить, пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, жирный творог, мелко нарезанную зелень, перец, соль и все растереть. Ломтики черствого хлеба намазать полученной массой, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Перед подачей посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Грибная паста с орехами

***Состав**: свежие грибы — 200 г, творог — 200 г, сыр — 100 г, дробленые грецкие орехи — 3 ст. ложки, грибной отвар — 0,25 стакана, укроп или петрушка, соль, перец.*

Свежие очищенные грибы отварить в течение 15–20 минут, затем пропустить через мясорубку и обжарить.

Творог протереть через сито, сыр натереть на терке, ядра грецких орехов слегка обжарить на сухой сковороде и измельчить или размять толкушкой. Все перемешать, добавить мелко нарезанную зелень, немного грибного отвара, посолить и поперчить по вкусу.

Грибная паста с сыром и зеленью

***Состав**: свежие грибы — 200 г, нежирный творог — 200 г, сыр — 200 г, грибной отвар — 0,3 стакан, нарезанная зелень — 2–3 ст. ложки, соль.*

Свежие грибы очистить, промыть, отварить в течение 15–20 минут, затем вынуть из отвара, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, смешать с грибами, тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Добавить немного грибного отвара для сочности, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Грибное закусочное масло

***Состав**: маринованные грибы — 300 г, масло — 200 г, лук — 2–3 шт., томат-паста — 2–3 ст. ложки, соль, перец.*

Маринованные грибы ошпарить кипятком и вместе с нарезанным луком пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить, добавить томат-пасту. Масло взбить и перемешать с полученной массой, к столу подать на бутербродах либо отдельно.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Щи из свежей капусты со свежими грибами

***Состав**: свежие грибы — 200–300 г, свежая капуста — 250 г, мука — 4 ст. ложки, растительное масло — 4 ст. ложки, лавровый лист, перец, соль.*

Нашинкованную свежую капусту варить 30–40 минут. За 20 минут до конца варки добавить нашинкованные свежие грибы, перец, лавровый лист, соль. Готовые щи заправить поджаренной мукой (муку поджарить с четырьмя столовыми ложками масла). Можно добавить картофель (200 г).

Его кладут через 10–15 минут после того, как щи закипели.

Щи из свежей капусты с сушеными грибами

Состав: *сушеные грибы — 100 г, капуста — 100 г, картофель — 200 г, петрушка — 1 корень, сельдерей — 1 корень, морковь — 1 шт., сливочное масло — 5–6 ст. ложек, мука — 2 ст. ложки, лук — 2–3 шт., сметана, соль.*

Сушеные грибы вымыть и положить в воду на 3–4 часа, затем грибы вынуть и пошинковать. Воду, в которой они замачивались, процедить, налить в кастрюлю, положить в нее подготовленные грибы и варить 15–20 минут. Затем добавить картофель, слегка поджаренные коренья петрушки, сельдерея, моркови и варить до готовности овощей. Щи заправить луком, поджаренным с мукой. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану.

Щи из квашеной капусты с грибами

***Состав**: сушеные грибы — 15 г, квашеная капуста — 250 г, морковь — 40 г, петрушка — 20 г, репчатый лук — 40 г, мука — 10 г, жир — 20 г, сметана — 20 г, зелень, специи, вода — 800 г, томат-паста.*

Приготовить грибной бульон. Сваренные грибы вынуть из бульона и нашинковать. Мелко нарезать лук и запассеровать его до светло-желтого оттенка. Коренья следует запассеровать отдельно, прибавив в конце томат-пасту. Потушить почти до готовности квашеную капусту, затем вместе с пассерованными овощами залить грибным бульоном. Через некоторое время посолить и добавить в суп нашинкованные вареные грибы. В конце варки добавить специи и заправить мучной пассеровкой.

Подавать со сметаной.

Щи мясные с грибами

***Состав**: соленые грибы — 100 г или сушеные — 30 г, капуста — 500 г, свинина — 100 г, лук — 1–2 шт., соль, тмин, зеленый лук, сметана.*

Свинину и квашеную капусту отварить в воде почти до полной готовности. Промытые грибы нарезать соломкой и потушить вместе с луком, добавив немного шпика или жира. Затем грибы положить в щи, заправить солью и тмином. При подаче на стол в тарелку положить сметану и посыпать зеленью лука.

Щи ленивые с грибами

***Состав**: сушеные грибы — 100 г, свежая капуста — 250 г, картофель — 300 г, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка или свежие помидоры — 4 шт., сливочное масло и сметана — по 4 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и варить до готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, грибы нарезать соломкой. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук репчатый, дать вскипеть, добавить нашинкованную свежую капусту, нарезанный брусочками картофель и кипятить 10–15 минут. Положить в суп отваренные и нарезанные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, зелень укропа и петрушки и дать покипеть 10–15 минут. Перед подачей на стол в тарелки добавить ложку сметаны и зелень петрушки и укропа.

Щи со щавелем

***Состав**: мясо — 1 кг, щавель — 500 г, сушеные грибы — 1 стакан, сливочное масло — 0,5 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 стакана, перловая крупа — 2 ст. ложки, зелень.*

Приготовить бульон из говядины, опустить в него сушеные грибы, укроп, процедить. Щавель вымыть, измельчить, вскипятить в собственном соку (можно влить половину стакана бульона), добавить сливочное масло, муку, сметану, развести процеженным бульоном, вскипятить, всыпать отваренные грибы, положить перловую крупу, заправить зеленью.

Борщ постный с грибами

Состав: *сушеные грибы — 40 г, кислая капуста — 300 г, свекла — 150 г, картофель — 2–3 шт., морковь — 1–2 шт., петрушка — 1 корень, лук — 2 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, растительное масло — 2–3 ст. ложки, уксус — 1 ч. ложка, сахар, соль, черный перец, зелень, сметана.*

Кислую капусту перебрать, отжать от сока, если капуста очень кислая — промыть в холодной воде, положить в сотейник, добавить подсолнечное масло, томат-пасту, немного воды и поставить на слабый огонь. Тушить при закрытой крышке, периодически добавляя воду. Нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук положить на сковороду с нагретым подсолнечным маслом и тушить 15 минут на слабом огне, затем соединить в сотейнике с капустой и тушить еще 10 минут. Очищенную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и обжарить в растительном масле 8-10 минут, затем в сковородку влить воду, чтобы та покрыла свеклу, и тушить до готовности, в конце добавить томат-пасту, сахар и тушить еще 10 минут.

Сушеные белые грибы промыть, ошпарить кипятком и на полтора часа залить холодной водой. Варить в той же воде 50 минут. Вареные грибы вынуть из отвара, нарезать соломкой. В кастрюлю с отваром положить мелко нарезанный картофель и поставить на слабый огонь. Когда отвар начнет кипеть, положить туда тушеные овощи и варить 10 минут, затем добавить грибы, соль, несколько горошин перца, лавровый лист и варить 15 минут. Борщ настаивается 30–40 минут.

Перед подачей на стол заправить зеленым луком, укропом или петрушкой и сметаной. Приготовленный на растительном масле борщ можно употреблять горячим или холодным.

Летний борщ со свежими грибами

***Состав**: свежие грибы — 200 г, свекла — 1 пучок, морковь — 1 шт., картофель — 200 г, помидоры — 1–2 шт., зеленый лук — 50–75 г, сметана — 4 ст. ложки, зелень петрушки и сельдерея, соль.*

Свежие грибы нашинковать и варить 10–15 минут. Взять пучок свеклы с ботвой, отделить листья, корнеплоды нарезать ломтиками. Нашинковать морковь, вместе с ломтиками свеклы положить в грибной бульон и варить 10–15 минут. Затем добавить ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, петрушку, соль, перец и продолжать варить до полной готовности.

Перед подачей на стол добавить в борщ сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

Борщ с грибами

Состав: *свежие грибы — 200 г или сушеные белые грибы — 30 г, растительное масло — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., немного корня петрушки или сельдерея, вареная свекла — 2 шт., картофель — 4 шт., соль, вода — 1–2 л, мука — 1 ч. ложка, зелень — 2–3 ст. ложки, томат-паста — 1 ст. ложка, уксус.*

Подготовленные грибы потушить в масле вместе с измельченными кореньями и томат-пастой. Вареную свеклу натереть или нарезать брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отварить в воде до мягкости, добавить остальные продукты, в том числе и муку, разведенную с небольшим количеством холодной жидкости, и все вместе проварить 10 минут. Подать с зеленью.

Борщ из печеной свеклы

Состав: *свекла — 2 шт., растительное масло — 2,5 ст. ложки, морковь — 2 шт., корень петрушки, сельдерей, лук, квас — 1 л, сушеные грибы — 25 г.*

Свеклу испечь, нашинковать вместе с другими овощами и все хорошо обжарить в масле. Налить кваса, прибавить толченых сушеных грибов и сварить до готовности, пополняя испарившийся квас горячей водой.

Рассольник со свежими грибами

***Состав**: свежие грибы — 100–200 г, картофель — 200–300 г, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., рис или перловая крупа — 2 ст. ложки, мука — 2 ч. ложки, соленые огурцы — 2 шт., растительное масло — 1–2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, зелень, соль.*

Промытые свежие грибы отварить, затем в кипящий бульон всыпать рис или перловую крупу, варить до полуготовности. Добавить картофель, слегка поджаренные с мукой морковь и лук, варить до готовности овощей. В конце варки положить соленые огурцы и еще раз прокипятить.

При подаче на стол рассольник заправить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Рассольник с солеными грибами

***Состав**: соленые грибы — 50 г, картофель — 200 г, морковь — 1 шт., соленые огурцы — 2 шт., лук — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, зелень, соль.*

Рис или перловую крупу сварить до полуготовности, затем положить картофель, слегка поджаренные морковь и лук, довести овощи до готовности. Добавить соленые грибы, соленые огурцы и прокипятить.

Перед подачей на стол положить сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Рассольник с сушеными грибами

***Состав**: грибы — 50 г, картофель — 500 г, петрушка — 2 корня, сельдерей — 1 корень, лук — 2 шт., соленые огурцы — 2–3 шт., щавель — 100 г, жир — 3–4 ст. ложки, сметана, соль, специи.*

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь. Корень петрушки, сельдерей, репчатый лук нашинковать соломкой и обжарить в небольшом количестве жира. Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой и припустить в грибном бульоне. В кипящий грибной бульон положить картофель, а когда он вновь закипит, добавить пассерованные овощи, отваренные грибы и варить 10–15 минут. Затем добавить припущенные соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности. После этого положить нарезанные листья щавеля или шпината, нагреть до кипения. Рассольник можно заправить слегка поджаренной мукой.

Перед подачей на стол положить в рассольник сметану и рубленую зелень петрушки и укропа.

Рассольник московский с белыми грибами

Состав: *белые грибы — 100 г, кости для бульона — 100 г, петрушка — 1–2 корня, пастернак — 1 шт., сельдерей — 1 корень, лук — 1 шт., щавель или шпинат — 25 г, соленый огурец — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 1–2 ст. ложки, соль, специи, зелень укропа.*

Свежие грибы, нарезанные соломкой, обжарить до светло-коричневого цвета. Соленые огурцы очистить от кожицы и зерен и нарезать крупной соломкой. Нарезать крупными кусочками промытые листья щавеля или шпината. Петрушку, сельдерей, пастернак, лук репчатый нашинковать и пассеровать на жире.

Сварить мясной бульон, процедить и поставить на огонь. Когда он закипит, положить туда обжаренные грибы и соленые огурцы. Через 10–15 минут положить пассерованные овощи, перец-горошек, лавровый лист, соль и варить еще 15–20 минут. Можно добавить по вкусу процеженный огуречный рассол. Затем положить щавель или шпинат и довести до готовности. При подаче на стол рассольник заправить льезоном и рубленой зеленью.

Приготовление льезона. Сырые яичные желтки и сливочное масло развести горячим (не выше 65 °С) молоком, нагреть на слабом огне (не допуская кипения) до получения однородной массы.

Солянка рыбная сборная

Состав: *свежая рыба, соленая осетрина или севрюга — 1 кг, лук — 80 г, мука — 100 г, масло — 30 г, томат, корнишоны — 200 г, белые грибы — 400 г, сок из половины лимона, зелень, оливки, перец, лавровый лист*

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из кожи, костей и головы свежей рыбы с добавлением лука, перца, лаврового листа и зелени, процедить, подправить поджаренной мукой с маслом, добавить слегка поджаренные маринованные белые грибы, оливки, корнишоны. Довести до кипения, опустить филе свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, лимонный сок по вкусу, для цвета — 1 ложку поджаренного в масле томат-пюре, щепотку рубленой зелени петрушки, слегка размешать и перелить в суповую миску.

Солянка из свежих грибов

***Состав**: грибы — 500 г, соленые огурцы — 2–3 шт., лук — 5 шт., томат-паста — 2 ст. ложки, топленое масло — 4 ст. ложки, маслины — 12–16 шт., каперсы — 23 ст. ложки, лимон — 0,3 шт., сметана — 4 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист, зелень.*

Очищенные и промытые свежие грибы залить водой и варить до готовности, затем откинуть на решето и нарезать тонкими пластинками. Бульон процедить. Репчатый лук нашинковать и обжарить на топленом масле с томат-пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать поперек тонкими пластинками, смешать с обжаренным луком и тушить 5–6 минут. Маслины промыть, освободить от косточек.

В грибной бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, обжаренный лук, каперсы, лавровый лист, соль, перец и варить 10–15 минут. Перед подачей заправить солянку сметаной, добавить маслины, ломтики очищенного лимона, зелень укропа и петрушки.

Солянка из сушеных грибов

***Состав**: сушеные грибы — 50–60 г, соленые огурцы — 2–3 шт., каперсы и оливки — по 2 ст. ложки, маслины — 8-12 шт., томат-пюре — 4 ст. ложки, сливочное масло — 100 г, сметана, лимон, специи.*

Сушеные грибы замочить в воде, отварить до готовности, вынуть из бульона и нашинковать. Бульон процедить, поставить на огонь. Мелко нарезанный лук пассеровать на жире с томат-пюре, затем тушить 5 минут. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками.

В кипящий бульон положить лук, огурцы, каперсы, оливки, лавровый лист, специи и варить 7-10 минут. Затем добавить туда вареные грибы, маслины, заправить сметаной и украсить ломтиками лимона.

Грибная солянка с рыбой

***Состав**: свежие грибы — 200 г, рыбное филе — 400 г, лук — 1 шт., перец — 4 горошины, мука — 1 ст. ложка, соленый огурец — 1 шт., кислое яблоко — 1 шт., лимон — 2–3 ломтика, сметана — 2 ст. ложки, соль, зелень, лавровый лист, масло, томат-пюре.*

Подготовленное рыбное филе нарезать кусками, положить в кастрюлю, добавить перец, лавровый лист, соль, залить холодной водой и варить. В растопленном масле и томат-пюре потушить кружочки лука, нарезанные соломкой свежие грибы, соленый огурец и яблоко. Через 10 минут добавить муку и перемешать, затем положить в кастрюлю с рыбным отваром и варить на слабом огне 10 минут. Перед подачей на стол в солянку положить измельченный укроп, ломтики лимона и сметану.

Грибная солянка с мясом

Состав: *свежие — 200 г или сушеные белые грибы — 30 г, говяжьи кости — 300 г, говядина — 100 г, постная ветчина — 50 г, сосиски или сардельки — 50 г, лук — 1–2 шт., корень петрушки, корень сельдерея, морковь — 1 шт., сливочное масло — 1–2 ст. ложки, соленый огурец — 1 шт., томат-пюре — 1 ст. ложка или свежие помидоры — 2 шт., каперсы и маслины — по 1 ст. ложке, сметана — 2 ст. ложки, лимон — 2–3 ломтика, соль, перец, лавровый лист.*

Из костей, мяса, петрушки, моркови сварить бульон и процедить. Нашинковать лук, грибы и потушить их в масле с томат-пюре. Мясо, ветчину, сосиски или сардельки нарезать мелкими ломтиками. Соленый огурец очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими пластинками. Все продукты сложить в кастрюлю, залить мясным бульоном и варить 10–15 минут, добавить специи, посолить по вкусу.

При подаче на стол посыпать измельченной зеленью, добавить ломтик лимона и сметану.

Солянка грибная сборная

***Состав**: сушеные грибы — 50–60 г, соленые грузди и рыжики — по 100 г, лук — 4 шт., соленые огурцы — 2–3 шт., томат-пюре — 100 г, сливочное масло — 4 ст. ложки, каперсы — 80 г, оливки — 40 г, маслины — 8-12 шт., сметана — 100 г, перец — 5–8 горошин, лавровый лист, лимон, зелень, соль.*

Отварить сушеные грибы до готовности и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь. Соленые грузди, рыжики и репчатый лук нарезать соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать пластинками. Репчатый лук обжарить со сливочным маслом, добавить в него томат-пюре.

В кипящий бульон положить соленые огурцы. Когда бульон вновь закипит, добавить подготовленные грибы, обжаренный лук, каперсы, оливки без косточек, перец-горошек, лавровый лист, соль и варить 10 минут. Затем добавить маслины. При подаче на стол солянку заправить сметаной, положить ломтики лимона и посыпать мелко рубленной зеленью.

Похлебка по-суворовски

***Состав**: судак — 70 г, сушеные грибы — 20 г или свежие — 60 г, картофель — 50 г, морковь — 5 г, репчатый лук — 10 г, корень сельдерея или петрушки — 5 г, свежие помидоры — 20 г, чеснок — 2 г, сливочное масло — 10 г, зелень петрушки — 5 г, соль, перец по вкусу.*

Сварить рыбный бульон. Свежие или сушеные грибы отварить и нарезать ломтиками. Картофель нарезать кубиками, рыбу кусочками. Отваренные грибы, морковь, корень петрушки или сельдерея, репчатый лук, также нарезанные ломтиками, обжарить на масле. Все подготовленные продукты поместить в глиняный горшочек, залить рыбным бульоном, посолить, поперчить и поставить в духовку. За 10 минут до окончания варки добавить свежие помидоры, нарезанные дольками. Во время подачи положить мелко рубленый чеснок и зелень петрушки.

Похлебка «суворовская» из осетрины

***Состав**: осетрина свежемороженая — 200 г, бульон рыбный — 450 г, картофель — 2 шт., репчатый лук — 1 шт., морковь — 1 шт., свежие грибы — 80 г, томат-паста — 4 ч. ложки, помидор — 1 шт., чеснок — 4 зубчика, масло сливочное — 2 ст. ложки, лимон — 1 шт., зелень.*

Филе осетрины (или другой рыбы) нарезать на куски, слегка обжарить на сливочном масле с обеих сторон, положить в глиняный горшочек, налить рыбный бульон, добавить нарезанный ломтиками сырой картофель, обжаренные лук, грибы и морковь и варить еще 10 минут. Порубить зелень и чеснок, порезать свежие помидоры и лимон и положить все это в похлебку, перед тем как подавать ее на стол. Подать к похлебке кулебяку.

Похлебка из осетрины с грибами

***Состав**: осетрина — 300 г, грибы — 100 г, картофель — 3 шт., лук — 1 шт., зелень петрушки и укропа — 1 ст. ложка, соль или перец, лавровый лист.*

Обработанную осетрину нарезать на порционные куски, сложить в кастрюлю или горшочек, залить холодной водой, добавить нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности.

Затем добавить в похлебку нарезанные ломтиками свежие грибы, поджаренный репчатый лук, соль, перец, лавровый лист. Подавая на стол, посыпать зеленью.

Грибной суп с чесноком и перцем

***Состав**: свежие грибы — 500 г, лук — 2–3 шт., кукурузная мука — 1 ст. ложка, кинза, петрушка, укроп, чеснок, перец, соль, очищенные грецкие орехи — 0,5 стакана.*

Свежие грибы сварить, откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Мелко нарезанный лук обжарить на сливочном масле, залить грибным отваром и немного потушить. Грибы и лук положить в бульон. Когда он закипит, развести муку в половине стакана бульона и вылить в суп. Варить 10 минут, добавить мелко нарезанную зелень, соль, толченый чеснок и стручковый перец. Кипятить еще 5 минут, затем снять с огня и добавить толченые орехи. Перед подачей заправить свежей зеленью.

Суп картофельный с мозгами и грибами

***Состав**: свежие грибы — 400 г или сушеные — 40 г, лук — 2 шт., картофель — 8 шт., жир — 2 ст. ложки, мозги — 200 г, сметана — 2 ст. ложки, морковь — 2 шт., сельдерей и петрушка — по 1 корню, зелень, соль.*

Мозги отварить, вынуть из бульона, положить туда картофель и грибы, нарезанные кусочками. Варить до готовности. Перед подачей на стол положить в суп кусочки мозгов, заправить сметаной и зеленью.

Мясной суп с грибами

***Состав**: свежие грибы — 100–150 г, говядина или телятина с косточкой — 150–200 г, морковь — 2 шт., лук — 1 шт., вода — 1 л, жир или маргарин — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, корень петрушки, соль, перец, зелень петрушки или укропа.*

Сварить мясной бульон. Мясо вынуть и разрезать на мелкие кусочки. Грибы, морковь, лук, петрушку или сельдерей нарезать тонкими брусочками и тушить в жире. Когда они будут почти готовы, посыпать их мукой, добавить кусочки мяса и тушить до полной готовности. Положить эту смесь в бульон, варить 10 минут, добавить соль и перец по вкусу. При подаче на стол положить сметану и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Грибной суп с ветчиной

Состав: *соленые или маринованные грибы — 200 г, ветчина — 100 г, лук — 1 шт., картофель — 3–4 шт., вода — 1 л, томат-паста — 1 ст. ложка, сметана — 3–4 ст. ложки, лавровый лист — 1–2 шт., зелень, соль, перец.*

Копченую свинину нарезать соломкой и обжарить, добавить нарезанные грибы, томат-пасту и снова обжарить. В конце обжаривания добавить мелко нарезанный лук. Все выложить в кастрюлю, залить кипятком, добавить нарезанный брусками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей заправить суп сметаной и рубленой зеленью.

Суп грибной с миндалем

***Состав**: сушеные белые грибы — 100 г, ореховое масло — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сладкий миндаль — 1 стакан.*

Сушеные грибы промыть и сварить до размягчения, после этого размять их, добавить ореховое масло и муку, миндаль, измельченный в ступке или на мясорубке. Довести до кипения.

Суп с грибами и жареным мясом

***Состав**: свежие грибы — 200 г, мягкая говядина — 350–400 г, жир или сливочное масло — 1 ст. ложка, петрушка или сельдерей — 1 корень, картофель — 3–4 шт., соленые огурцы — 1–2 шт., соль, перец, зелень, сметана.*

Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать кусочками. Мясо нарезать поперек волокон на 4–5 кусков, отбить и слегка обжарить с обеих сторон. Затем положить его в кастрюлю, туда же слить жидкость, образовавшуюся на сковородке при жарке мяса, залить грибным бульоном (1 л) и варить до полуготовности. Потом положить картофель, корень петрушки и варить до полной готовности. За 10 минут до конца варки положить приправы, нарезанные кусочками — соленый огурец, отваренные грибы. Суп на стол подать со сметаной. Сверху посыпать зеленью.

Суп с маринованными грибами

***Состав**: маринованные грибы — 400 г, картофель — 400 г, крупа — 60 г, лук — 2 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, соль.*

В кастрюлю с кипящей водой засыпать пшено, добавить лук и варить до полуготовности крупы, затем положить картофель, нарезанный брусочками, и варить до готовности. Перед концом варки добавить маринованные грибы, нарезанные соломкой. Суп заправить маслом, посолить и кипятить 5-10 минут.

Суп из куриных потрохов с грибами

***Состав**: свежие грибы — 100 г, потроха двух кур, морковь — 2 шт., петрушка — 2 корня, лук — 1 шт., сметана — 100 г, сало — 20 г, зелень петрушки, красный перец, соль.*

Потроха залить водой и варить до готовности. Грибы поджарить на сале, незадолго до готовности добавить к ним мелко нарезанные лук, морковь и петрушку. Затем добавить туда красный перец, мелко нарезанную зелень и положить в бульон с потрохами. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Суп с грибными клецками

***Состав**: вода — 1,5 л, лук — 1 шт., масло — 30 г, молотые сухари — 3 ст. ложки, свежие грибы — 200 г, яйца — 2 шт., молоко — 0,5 стакана, соль, черный молотый перец.*

Мелко нарезанный лук запассеровать в масле, остудить, добавить мелко нарезанные отваренные грибы, соль, перец, 2 яйца и молоко. Все тщательно перемешать, сделать негустой фарш, в который нужно положить молотые сухари.

Вскипятить воду, столовой ложкой взять порции фарша и опустить в кипящую воду. Кипятить 10 минут.

Суп грибной с галушками

Состав: *белые сушеные грибы — 50 г, пшеничная мука — 1 стакан, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, картофель — 600 г, морковь, петрушка, пастернак — по одному корню, лук — 1 шт., черный перец, лавровый лист, зелень, соль.*

Приготовить грибной бульон, грибы вынуть шумовкой. Муку просеять через сито, добавить четверть стакана воды, яйцо, соль. Изготовить крутое пресное тесто, раскатать до толщины 1 см, нарезать галушки.

Картофель очистить, нарезать дольками, опустить в грибной бульон и варить 10–15 минут, затем в отвар добавить нарезанные соломкой и слегка обжаренные коренья и лук, а также мелко нарезанные отварные грибы, галушки, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности.

При подаче на стол заправить зеленью.

Суп грибной с солеными огурцами

***Состав**: свежие грибы — 400 г, соленые грибы — 50 г, соленые огурцы — 2 шт., крупный помидор — 1 шт., лук — 1,5 шт., корень петрушки, масло — 4 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, соль, специи, зелень.*

Грибы промыть, ошпарить кипятком, обсушить в решете или дуршлаге, нарезать соломкой, положить в кастрюлю и варить. Соленые грибы, очищенные соленые огурцы, корешок петрушки и репчатый лук нашинковать и пассеровать 10–15 минут. Добавить к ним помидор, нарезанный дольками. Когда корень петрушки и лук будут готовы, смесь грибов и овощей добавить в грибной бульон, положить специи и еще раз прокипятить. Суп заправить сметаной и зеленью петрушки.

Кислый грибной суп

Состав: *свежие грибы — 250 г, растительное масло — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, соль, вода — 1 л, помидоры — 1–2 шт. или соленый огурец — 1 шт., яблоко — 0,5 шт., укроп или зеленый лук, вода — 1 л.*

Грибы нарезать брусочками и запассеровать в масле, добавить лук и муку, слегка подрумянить, залить горячей водой, посолить и варить 10–15 минут. За несколько минут до окончания варки добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры или огурец и яблоко. При подаче посыпать зеленью.

Суп из кукурузы с грибами и кабачками

***Состав**: кукуруза — 4 початка, кабачки или тыква — 500 г, белые грибы или подберезовики — 200 г или сушеные грибы — 20 г, морковь — 1 шт., петрушка или сельдерей — 40 г, лук — 1 шт., масло — 50 г, соль — 0,5 ст. ложки, лавровый лист — 2 шт., перец — 8-10 горошин, сметана — 2 ст. ложки, укроп или зелень петрушки.*

Кукурузу в початках варить 30–40 минут. В кастрюлю налить 1,5 л воды, положить в нее зерна кукурузы, грибы, нарезанные ломтиками, кабачки или тыкву, очищенные от кожуры и семян, нарезанные кубиками, и варить при слабом кипении. Лук и коренья нарезать ломтиками и слегка поджарить на жире, затем положить в суп, добавить соль, специи и варить 20–30 минут.

Если суп варится с сушеными грибами, то их нужно варить отдельно в течение часа, затем мелко нарезать, а отвар развести водой, чтобы получить 1,5 л грибного бульона. На этом бульоне варить суп. При подаче на стол в суп положить сметану, посыпать рубленой зеленью.

Суп грибной с тыквой

***Состав**: грибы — 200 г, тыква — 200 г, лук — 1 шт., яблоко — 1 шт., помидор — 1 шт., картофель — 2 шт., маргарин — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, корень петрушки или сельдерея, лук, зелень, соль.*

Отваренные свежие грибы, лук и петрушку измельчить и тушить в маргарине. Тыкву и картофель нарезать соломкой, опустить в горячую воду и варить почти до полной готовности. Затем добавить тушеные грибы с кореньями и нарезанные ломтиками помидор и яблоко. Суп варить еще несколько минут, пока продукты в нем не станут мягкими. Заправить сметаной и посыпать зеленым луком.

Суп грибной со сметаной

***Состав**: свежие грибы — 200 г, жир или маргарин — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., мука — 1 ст. ложка, помидоры — 1–2 шт., яблоко — 0,5 шт., вода — 1 л, сметана — 1–2 ст. ложки, соль, укроп или зеленый лук.*

Свежие грибы нарезать брусочками и слегка поджарить в жире. Добавить нашинкованный лук, натертую морковь и муку, слегка подрумянить. Залить горячей водой, посолить и варить 10–15 минут. Положить помидоры и яблоко, нарезанные тонкими ломтиками, прокипятить еще несколько минут. При подаче на стол в суп положить сметану, зелень укропа или лука.

Суп из свежих грибов с крапивой

***Состав**: грибы — 400 г, картофель — 200 г, крапива — 100 г, масло — 2 ст. ложки, соль, укроп, сметана — 1,5 стакана.*

Грибы разные (лучше сыроежки и подберезовики) нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем 20–30 минут. После этого добавить мелко нашинкованную крапиву и продолжать варить еще 5-10 минут. Заправить сметаной, зеленью укропа, довести до кипения. Подавать с гренками.

Летний грибной суп

Состав: *свежие грибы — 300 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 0,5 корня, лук — 1 шт., сливочное масло — 50 г, молодой картофель — 300 г, вода — 1,5–2 л воды, капуста — 0,25 кочана, тмин — 0,5 ч. ложки, чеснок — 2 зубчика, щепотка майорана, соль, свиное сало — 40 г, мука — 2 ст. ложки.*

Разогреть в кастрюле масло, добавить нарезанные соломкой коренья, кубиками лук, накрошенные грибы и тушить в кастрюле, накрытой крышкой, около 5 минут. Затем влить 250 мл воды, положить очищенный и нарезанный кубиками картофель, варить около 10 минут. На сковороде разогреть сало, всыпать муку, поджарить до золотистого цвета, все влить в горячую воду и тщательно перемешать, чтобы не образовалось комков. Добавить толченый тмин, мелко нарезанную капусту, соль. Когда капуста сварится, положить растертый с солью чеснок и майоран. Вместо капусты можно использовать зеленый горошек и фасоль.

Суп с грибами и тмином

***Состав**: вода — 1,5 л, лук — 1 шт., тмин — 0,5 ч. ложки, свежие грибы — 200 г, яичный желток — 1 шт., сметана — 50 г, лимонный сок или столовый уксус — 2 ст. ложки, сливочное масло — 50 г, мука — 2 ст. ложки, соль.*

Грибы очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с водой, добавить целую луковицу, соль, толченый тмин и варить 20 минут. Муку поджарить на сковородке с маслом, постепенно разбавить небольшим количеством грибного отвара, из которого вынуть луковицу, влить эту заправку в суп и варить еще около 20 минут при помешивании. Снять суп с огня, по вкусу влить уксус или лимонный сок и размешанный в сметане желток.

Грибной суп с чесноком

***Состав**: свежие грибы (маслята, моховики или подосиновики) — 300 г, вода — 1,5 л, щепотка тмина, чеснок — 6 зубчиков, соль, немного черного молотого перца и зелень лука;* ***для гренков**: белый хлеб — 2–3 ломтика и немного сала.*

Очищенные грибы нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и варить около 20 минут. Затем добавить чеснок, растертый с солью, перец, немного толченого тмина, мелко нарезанную зелень лука и варить еще 5 минут. Хлеб нарезать кубиками, обжарить на топленом сале и разложить в тарелки.

Суп со свежими грибами

***Состав**: картофель — 750 г, свежие грибы — 150 г, морковь — 1 шт., петрушка — 1 шт., сливочное масло — 30 г, манная крупа — 50 г, яичный желток — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, соль, вода — 1 л.*

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и варить в подсоленной воде 10 минут. Коренья нарезать соломкой, грибы мелко покрошить, добавить манную крупу и потушить на сковороде под крышкой до готовности. Затем эту смесь положить в суп и проварить. По вкусу положить соль и влить желток, взбитый в молоке. Снять с огня и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Гороховый суп с грибами

***Состав**: свежие грибы — 150 г, лук — 1 шт., гороховый суп в брикете — 200 г, белый хлеб — 4 ломтика, сливочное масло — 20 г, соль, зелень петрушки.*

Мелко нарезанные грибы тушить с нарезанным кубиками луком и зеленью петрушки, затем добавить 1 л воды, соль по вкусу и варить 30 минут. Гороховый концентрат размешать отдельно в небольшом количестве холодной воды и влить в суп. Поварить еще 25 минут. Белый хлеб нарезать кубиками, обжарить на сковороде в масле и посыпать в тарелки с супом.

Суп гороховый с грибами и гренками

***Состав**: сушеные грибы — 50 г, лук — 2 шт., горох или фасоль — 100 г, жир — 3–4 ст. ложки, соль.*

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Сварить горох или фасоль, смешать с грибным бульоном, добавить туда мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в жире, положить нашинкованные грибы и варить 10–15 минут. К супу подать гренки из пшеничного хлеба.

Суп крестьянский грибной

Состав: *морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1 корень, лук — 1 шт. или стебель лука-порея, сливочное масло — 50 г, несколько сушеных грибов, картофель — 1 шт., лапша, или спагетти — 2 ст. ложки, соль, зелень петрушки.*

Коренья нарезать, как лапшу, грибы замочить за 15 минут до варки в кипятке, картофель нарезать ломтиками, зелень петрушки порубить, лук нарезать кубиками.

Коренья и лук запассеровать в масле, добавить нарезанные грибы, 0,5 л горячей воды, посолить, влить ту воду, в которой замачивались грибы, положить картофель, лапшу, зелень петрушки и варить примерно 10–15 минут до готовности. Снять с огня и посыпать зеленью петрушки.

Сельский суп с грибами

***Состав**: картофель — 500 г, коренья (петрушки, сельдерея, моркови) — 100 г, свежие грибы — 100 г, топленое свиное сало — 30 г, мука — 30 г (примерно 1 ст. ложка с верхом), чеснок — 1 зубчик, тмин, соль, майоран, зелень петрушки.*

Очищенный и промытый картофель нарезать кубиками и варить в подсоленной воде 10 минут, добавить мелко нарезанные коренья, тмин, майоран. На сале поджарить докрасна муку, положить нарезанные грибы, растертый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, посолить по вкусу.

Этот суп можно приготовить и из сушеных грибов. В этом случае нужно взять примерно 30 г сушеных грибов, отварить их в отдельной кастрюле и, когда станут мягкими, влить вместе с водой, в которой они варились, в суп.

Грибной суп с овощами

***Состав для I способа**: свежие — 250 г, отваренные — 100–125 г или сушеные грибы — 30–40 г, лук — 1 шт., растительное масло, вода — 1 л, ячневая крупа или рис — 2 ст. ложки, картофель — 4–5 шт., соленый огурец — 0,25 шт., соль, перец, зелень, сельдерей, морковь — 1 шт., свежая капуста — 0,25 кочана; **для II способа**: свежие — 200 г или сушеные грибы — 25–30 г, лук — 1 шт., жир или маргарин — 1 ст. ложка, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., брюква — 1 ломтик, немного свежей капусты, картофель — 3–4 шт., яблоко или помидор — 1 шт., крутое яйцо — 1 шт., сметана — 1–2 ст. ложки, соль, зелень укропа, петрушки или лука.*

I способ. Подготовленные грибы мелко нарезать и потушить в небольшом количестве масла вместе с нарезанным луком, сельдереем и морковью до полной готовности. Картофель и капусту опустить в кипящую воду, отварить до полумягкости, затем добавить тушеные грибы и приправы, все варить еще 10 минут. Незадолго до окончания варки положить нарезанный тонкими ломтиками огурец. При подаче суп заправить зеленью.

II способ. Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и порезать. Петрушку, часть моркови, лук нарезать соломкой и потушить в жире вместе с грибами. Брюкву, капусту, картофель, морковь нарезать кусочками, опустить в кипящий грибной бульон и варить до полуготовности. Затем добавить тушеные грибы с овощами, нарезанные яблоко или помидор, посолить и варить до готовности. При подаче на стол добавить сметану, вареное яйцо, нарезанное ломтиками, и мелко нарезанную зелень.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Состав: *сушеные грибы — 100 г, лук — 2 шт., картофель — 600 г, растительное масло — 6 ст. ложек, мука — 1 ст. ложка, чернослив, изюм, кружок лимона, соль.*

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. В процеженный грибной бульон положить грибы, мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на растительном масле, слегка поджаренную муку и довести до кипения. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, кружок лимона и варить до готовности.

Суп картофельный с грибами

Состав: *свежие белые грибы — 130 г или сушеные — 10 г или свежие шампиньоны — 150 г, картофель — 350 г, морковь — 40 г, петрушка (корень) — 10 г, репчатый лук — 40 г, свежие помидоры — 60 г, столовый маргарин — 10 г, бульон или вода — 650 г, соль, специи.*

Нарезать кубиками картофель и морковь. Морковь и лук слегка запассеровать вместе с мелко нарезанными ножками грибов. В кипящий бульон или воду заложить нарезанные шляпки грибов и варить 40 минут, затем добавить картофель, довести до кипения, положить пассерованные овощи и помидоры, нарезанные дольками, соль, специи.

Подготовленные сушеные грибы ввести за 15 минут до окончания варки супа.

Суп картофельный с солеными грибами

Состав: *соленые грибы — 50-100 г, лук — 1–2 шт., картофель — 200–300 г, масло — 1–2 ст. ложки, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сметана — 2 ст. ложки, зелень, соль.*

Морковь, петрушку нарезать ломтиками и слегка поджарить на сливочном масле. В кипящую воду положить картофель, обжаренные овощи и варить 15–20 минут. Когда картофель сварится, положить нарезанные соленые грибы, поджаренный лук и варить 15–20 минут. При подаче на стол суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Суп из кабачков с грибами

***Состав**: грибы — 250 г, картофель — 5–6 шт., кабачки — 300–400 г, морковь — 2 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей — 1 корень, репчатый лук — 2 шт., помидор — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, зелень, соль.*

Петрушку, сельдерей, морковь, лук репчатый нашинковать соломкой и слегка поджарить в небольшом количестве жира, в конце поджаривания добавить зеленый лук. Промытые грибы нарезать мелкими кусочками, положить в кипящую воду и варить 20–30 минут. В бульон добавить кабачки и картофель, нарезанные ломтиками, и слегка поджаренные коренья, и варить еще 10–15 минут. В конце варки положить специи, соль, можно добавить помидоры, нарезанные дольками. При подаче на стол суп заправить зеленью.

Суп грибной с кольраби

***Состав**: свежие грибы (белые, шампиньоны, рыжики) — 200 г, лук — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, петрушка — 1 корень, морковь — 1 шт., небольшой кочан кольраби, картофель — 3–4 шт., зеленый лук, зелень петрушки или укропа.*

Очищенные грибы ошпарить кипятком, нарезать соломкой и обжарить в жире вместе с нарезанным луком. В кипящую воду опустить грибы, нарезанные соломкой овощи и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелки добавить сметану, зелень лука, укропа или петрушки.

Суп из брюссельской капусты с грибами

Состав: *брюссельская капуста — 120 г, картофель — 2–3 шт., свежие грибы — 30 г или сушеные — 2–3 шт., молоко — 80 мл, лук — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, перец черный молотый, майоран, соль, вода — 1 л.*

Очищенный картофель и грибы хорошо промыть (если грибы сушеные, то предварительно их отварить), нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и сварить до полуготовности вместе с мелко нарезанной брюссельской капустой. Лук измельчить, запассеровать в растительном масле с мукой, разбавить небольшим количеством воды, влить в суп и варить еще 5 минут.

Перед окончанием варки влить молоко, добавить майоран, соль и черный перец.

Суп грибной с помидорами

Состав: *свежие — 500 г или сушеные грибы — 50 г, сливочное масло — 50 г, лук — 1–2 шт., помидоры — 2–3 шт., вермишель — 50 г, сметана — 3–4 ст. ложки, красный перец, петрушка, соль.*

Свежие грибы нарезать ломтиками и отварить. На сливочном масле обжарить лук, муку, красный перец и свежие помидоры, положить в грибной бульон, посолить по вкусу, добавить вермишель и варить до готовности.

Перед подачей заправить сметаной, зеленью и перцем.

Грибной суп с овсяными хлопьями

Состав: *овсяные хлопья — 5 ст. ложек, сливочное масло — 60 г, свежие грибы — 150–200 г, яйцо — 1 шт., соль, вода — 1 л.*

Овсяные хлопья отварить с 30 г сливочного масла в подсоленной воде. Очищенные и мелко нарезанные грибы тушить с остатком масла в глубокой сковороде под крышкой до готовности. Затем грибы добавить в суп и еще 5 минут поварить. Суп можно протереть через дуршлаг. Чтобы суп стал еще вкуснее, можно перед окончанием варки ввести взбитое яйцо.

Грибной суп с крупой

Состав: *свежие — 250 г, отваренные — 100–125 г или сушеные грибы — 30–40 г, лук — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, вода — 1 л, ячневая крупа или рис — 2 ст. ложки, картофель — 2 шт., соленый огурец или помидор — 1 шт., соль, тмин, зеленый лук или зелень петрушки.*

Подготовленные грибы нарезать кусочками и потушить в масле вместе с луком. Промытую крупу сварить в воде или бульоне до полумягкости, затем прибавить нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки в суп опустить ломтики огурца или помидора, все вместе проварить, посолить. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью.

Суп с грибами и тыквой

Состав: *свежие — 200 г или отваренные грибы — 75-100 г, растительное масло — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., кусочек корня петрушки или сельдерея, вода — 1 л, тыква — 200 г, картофель — 1–2 шт., огурец или кислое яблоко — 1 шт., соль, помидор — 1 шт. или томат-пюре — 2 ч. ложки, зеленый лук.*

Нарезанные маленькими кубиками грибы, лук и петрушку тушить в масле. Тыкву и картофель нарезать брусочками, опустить в горячий бульон или воду и варить почти до полной готовности. Затем добавить тушеные грибы и нарезанные тонкими ломтиками помидор и огурец или яблоко и варить еще несколько минут. Если вместо помидора берется томат-пюре, его необходимо тушить вместе с грибами и луком. При подаче в суп положить зелень. Тыква быстро разваривается, поэтому суп нельзя долго держать в теплом месте или подогревать.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясо, жаренное с грибами и помидорами

Состав: мясо — 500 г, грибы — 200 г, помидоры — 2 шт., масло, соль, перец, чеснок, томатный соус.

Почечную часть корейки или мякоть задней ноги телятины, свинины, баранины обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками и отбить тяпкой. Отбитые ломтики посолить, положить на сковороду с разогретым маслом и жарить с обеих сторон до готовности (8-10 минут). Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, промыть в холодной воде, нарезать ломтиками и поджарить на масле. Помидоры вымыть в холодной воде, разрезать пополам, посолить, посыпать перцем и тоже поджарить на масле.

При подаче на стол положить мясо на блюдо, сверху поместить грибы и помидоры и все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока. В качестве гарнира подать отварной картофель.

Говядина, тушенная с грибами

Состав: говядина — 500 г, копченая грудинка — 100 г, грибы — 200 г, томат-пюре — 3 ст. ложки, репчатый лук — 1–2 шт., кулинарный жир — 2 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лавровый лист, перец, соль.

Мякоть говядины нарезать кусками, а нежирную копченую грудинку — мелкими кубиками. Все вместе обжарить с репчатым луком, залить бульоном, добавить томат-пюре, пряности, закрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности на слабом огне. На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с добавлением тонко нашинкованных белых грибов или шампиньонов, предварительно поджаренных, и муки. В соус поместить готовое мясо и прокипятить. Подать с отварными макаронами или картофелем, отварным или жареным.

Тушеное мясо с грибами можно приготовить и без грудинки, соответственно увеличив при этом расход мяса.

Петух с грибами

***Состав**: петух — 2 кг, сливочное масло — 200 г, рис — 200 г, бульон — 600 г, свежие грибы — 120 г, трюфели — 20 г, гусиная печенка — 100 г, мука — 50 г, коньяк — 30 г, белое вино — 100 г, сливки — 50 г.*

Очищенного петуха нафаршировать начинкой, приготовленной следующим способом: припустить в масле очищенный рис, посолить по вкусу, залить бульоном и тушить в течение 15 минут. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы и трюфели, нарезанную кусочками и припущенную с маслом и солью по вкусу печенку. Хорошо перемешать и полученной смесью нафаршировать петуха, зашить, сформовать, посолить снаружи, смазать маслом и запечь в кастрюле. Подрумянив со всех сторон, влить чашку бульона, накрыть крышкой и тушить петуха, переворачивая периодически и поливая соком до готовности. После этого вынуть его из масла и на том же масле спассеровать муку. Подрумянив муку, залить коньяком, белым вином, сливками или молоком и чашкой бульона. Хорошо размешать, тушить в течение 10–15 минут и пропустить через пресс. Полученный крем заправить кусочком масла.

Перед подачей вырезать филе петуха и вынуть грудную кость, чтобы открыть начинку. Филе и ножки уложить около петуха, загарнировать его начинкой и полить приготовленным соусом. Подать на стол с салатом по выбору.

Курица или индейка по-ярославски

Состав: *курица или индейка — 600 г, сливочное масло — 3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, сельдерей, немного чеснока, томат-пюре — 3 ст. ложки, тушеные в собственном соку белые грибы или рыжики — 1 стакан, соль, бульон из птицы — 1,5–2 стакана, сметана — 2 ст. ложки, укроп, помидоры — 4–5 шт., гарнир.*

Нарезать мясо птицы на порционные куски, подрумянить со всех сторон в масле и выложить на блюдо, которое следует держать в тепле. Прогреть в масле томат-пюре, тертые или рубленые коренья и муку, добавить измельченные тушеные грибы, сметану и бульон. Варить 6–8 минут и приправить. Мясо положить в соус и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности (25–30 минут). Если птица старая, то мясо надо тушить вместе с приправами в бульоне, а муку и сметану добавить позднее. Готовое блюдо посыпать рубленым укропом и украсить ломтиками помидоров.

В качестве гарнира подать отварной рис или вареный картофель, тушеные овощи и салаты в маринаде или из сырых овощей.

Цыплята с белыми грибами

Состав: *цыплята — 1 кг, оливковое масло — 90 г, репчатый лук — 50 г, ветчина — 50 г, белые грибы — 120 г, свежие помидоры — 150 г, домашняя лапша, сливочное масло — 60 г, зелень, бульон.*

Филе и мякоть окорочков обжарить на оливковом масле. Когда кусочки цыплят приобретут золотистый цвет, добавить мелко нашинкованный лук, отварную ветчину, грибы, зелень, сливочное масло, залить стаканом бульона и проварить. Далее добавить мелко нарезанные помидоры и все это тушить в течение 15–20 минут на слабом огне.

При подаче готовые кусочки филе и ножки цыплят выложить на тарелку, полить соусом, который получился при тушении, украсить зеленью, отдельно подать отварную домашнюю лапшу.

Отварной заяц или кролик в соусе из соленых огурцов

Состав: *кролик или заяц — 1 шт., соль, перец, лук — 1 шт., корень петрушки — 2 шт., лук-порей — 1 шт., жир — 2 ст. ложки, большой соленый огурец, мука — 2 ст. ложки, кислое вино — 0,5 стакана, свежие или консервированные грибы, сметана — 1 стакан, зелень, гарнир.*

Подготовленное мясо положить в холодную воду, довести до кипения и снять пену. Добавив приправы, варить мясо на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из отвара и нарезать на маленькие кусочки, кости удалить. Жир прогреть и тушить в нем очищенный и нарезанный соленый огурец.

Через некоторое время добавить муку, процеженный через сито отвар, вино и все вместе проварить. В соус можно положить и грибы, в этом случае их тушат вместе с огурцами. Соус заправить, смешать со сметаной, зеленью и мясом, вновь довести до кипения.

В качестве гарнира подать картофель, рис или макароны и овощи.

Бифштекс под соусом

***Состав**: мясо — 1 кг, сливочное масло — 150 г, хлеб — 100 г, помидоры — 500 г, сыр — 100 г, грибы — 250 г, петрушка, соус — 200 г, соль, перец; для соуса: 3 %-й уксус, черный перец горошком, репчатый лук, мясной сочок, желтки, эстрагон.*

Поджаренные с солью и перцем бифштексы положить на хлебные крутоны и загарнировать помидорами, фаршированными измельченным хлебом и тертым сыром, тушенными в масле грибами и мелко нарезанной зеленью петрушки. Полить соусом с мелко нарезанными помидорами.

Приготовление соуса. В небольшую кастрюлю налить уксус, положить крупно дробленый черный перец горошком и мелко нашинкованный репчатый лук. Смесь уварить до полного испарения уксуса, затем добавить мясной сочок с желтками и размешать. Добавить эстрагон.

Филе по-московски

***Состав**: вырезка — 500 г, сливочное масло — 60 г, ветчина — 100 г, куриные гребешки — 3 шт., куриная печень — 3 шт., красный соус — 200 г, вареные грибы — 45 г, соль, перец, зелень, гарнир.*

Зачищенную от жил вырезку (филе) пожарить на масле. Готовое филе положить в порционную сковороду на кусочек жареной ветчины, поверх филе выложить белые грибы или шампиньоны в отварном виде, гребешки куриные, жареную куриную печень, сверху полить красным соусом и сбоку поместить букетами сложный гарнир: жареный картофель во фритюре, зеленый горошек в молочном соусе, маринованную капусту, свежие помидоры. Посыпать зеленью.

Окорок свиной жареный

Состав: *окорок — 2 кг, репчатый лук — 100 г, морковь — 120 г, грибы — 150 г, сухое вино — 250 г, соль, перец, лавровый лист, зелень, гарнир.*

Обработать окорок. Для этого снять с него кожу и часть сала, оставив слой толщиной в палец. На сковороду с высокими бортами положить окорок, соль, перец, лавровый лист, нарезанную морковь, лук, грибы, залить вином и потушить при закрытой крышке в жарочном шкафу в течение часа, поливая время от времени вытопившимся жиром. При подаче окорок положить на блюдо, полить сочком, в котором он тушился. В качестве гарнира подать тушеную капусту, отварной картофель, зеленый горошек. Посыпать зеленью.

Эскалоп из свинины

***Состав**: корейка — 400 г, свиное сало — 75 г, соус — 50 г, белые грибы — 100 г, картофель — 400 г, свежие помидоры, огурцы — 100 г, соль, перец, зелень.*

Свиную корейку нарезать поперек на кусочки толщиной 5 мм, слегка отбить их тяпкой и придать им овальную форму. Посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Отдельно приготовить томатный соус с грибами, залить им эскалопы и кипятить 5 минут.

При подаче на готовые кусочки мяса выложить обжаренные грибы, а рядом жареный картофель, полить все соусом, отдельно подать салат из свежих помидоров и огурцов. Посыпать зеленью.

Котлеты свиные с грибами

***Состав**: свинина — 500 г, топленое сало — 60 г, грибы — 400 г, масло, хлеб — 75 г, молочный соус — 150 г, соль, перец.*

Котлеты подготовить и обжарить на сковороде. Грибы обработать и промыть, нарезать ломтиками и припустить с маслом, затем прибавить молочный соус, посолить, поперчить и проварить их в нем 15 минут.

Жареные котлеты положить на хлебные крутоны, полить соусом.

Отдельно можно подать любой салат.

Котлеты куриные с грибами

***Состав**: мякоть курицы — 500 г, белый хлеб — 100 г, молоко — 150 г;* ***для фарша**: грибы — 250 г, сметана — 50 г, сливочное масло — 50 г, маргарин — 50 г, молотые сухари — 60 г, соль.*

Мякоть курицы отделить от костей и нарезать кусочками. В молоке замочить белый хлеб, затем смешать его с кусочками курицы, посолить и пропустить через мясорубку два раза. Полученную массу размешать и хорошо взбить, чтобы получилась однородная пышная масса. Подготовленную массу разделать в виде лепешек, на середину поместить фарш, накрыть фарш краями лепешки и придать изделию форму котлеты, обвалять в сухарях и пожарить на масле.

Приготовление фарша. Свежие белые грибы промыть, мелко порубить, добавить немного воды и тушить 20 минут, после этого добавить соль, сметану и продолжить тушить до готовности. Затем фарш охладить.

Рыба, шпигованная грибами

***Состав**: рыба (судак, окунь, камбала) — 1 кг, грибы отварные — 1 стакан, маргарин (или сливочное масло) — 2 ст. ложки, сок лимонный (или уксус), вода, отвар рыбный, сметана — 2–3 ст. ложки, сухари молотые, соль.*

Рыбу очистить, удалить внутренности. Острым ножом сделать надрезы в рыбной мякоти и вложить в них грибы, нарезанные продолговатыми кусочками. Рыбу внутри и сверху посыпать солью и сбрызнуть кислым соком. Если грибы останутся, то ими заполнить рыбу. Затем рыбу переложить на смазанную жиром сковороду, сверху положить кусочки масла и посыпать толчеными сухарями. Запечь, время от времени поливая жидкостью, пока рыба не будет готова. На стол подать с отварным или жареным картофелем и зеленым салатом или салатом из огурцов.

Соус приготовить из жидкости, оставшейся на сковороде после жаренья, добавив сметану и заправив солью и кислым соком.

Рыба, запеченная с грибами

Состав: *рыба (филе) — 600 г, грибы свежие — 300 г или соленые — 50 г, масло сливочное — 2–3 ст. ложки, мука — 1 ст. ложка, сметана — 1–2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сыр тертый — 3 ст. ложки, бульон (или грибной отвар) — 4–5 ст. ложек, соль.*

Очищенное рыбное филе уложить в огнеупорную посуду или форму, добавить немного соли и запечь.

Шинкованные грибы потушить в масле, добавить муку, бульон и сметану. Соус должен быть довольно густым. В остывший соус добавить яйцо, затем залить им запеченную рыбу. Посыпать тертым сыром, снова поместить в жаровню, запечь до образования румяной корочки и сразу же подать на стол. Если рыбное филе нарезано достаточно тонко, то грибным соусом можно заливать сырую рыбу и запекать блюдо только один раз.

На гарнир подать отварной картофель или рис и овощной салат.

Рыба, запеченная по-московски

Состав: *рыба — 300 г, мука — 20 г, сушеные грибы — 20 г, яйца — 1 шт., репчатый лук — 60 г, картофель — 600 г, жир — 20 г, маргарин — 20 г, сыр — 15 г, сметанный соус — 200 г, зелень петрушки, соль, перец.*

Порционные куски рыбы без кожи и хрящей ошпарить, промыть, посолить, запанировать в муке, обжарить основным способом и довести до готовности в жарочном шкафу.

Картофель нарезать кружочками и обжарить с обеих сторон. Лук нашинковать полукольцами и запассеровать. Вареные белые грибы нашинковать ломтиками и обжарить в масле. Вареные хрящи нарезать ломтиками. Вареные яйца — кружочками. Приготовить сметанный соус. На порционную сковороду налить небольшое количество соуса, уложить кусок жареной рыбы, на нее — пассерованный репчатый лук, грибы и хрящи, а сверху — кружочек вареного яйца. Вокруг рыбы расположить веером кружочки жареного картофеля, залить все сметанным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь при 270280 °С.

При подаче посыпать зеленью.

Белуга в рассоле

***Состав**: белуга — 500 г, соленые огурцы — 200 г, белые грибы — 200 г, репчатый лук — 100 г, морковь — 60 г, соль, перец, рассол, зелень, соус;* ***для соуса**: оливковое масло — 120 г, уксус — 10 г, горчица — 5 г, яичные желтки — 2 шт., сахар, соль.*

Подготовленную белугу нарезать на куски. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, вынуть семена и нарезать ромбиками. Грибы почистить, промыть и нарезать ломтиками. Белугу вместе с огурцами и грибами положить в посуду, посолить, поперчить, залить водой и рассолом из-под огурцов. Варить на медленном огне с пассерованными луком и морковью. Готовую рыбу вынуть.

При подаче на тарелку положить готовую рыбу, на нее грибы, огурцы, все полить соусом, украсить зеленью петрушки.

Щука тушеная

***Состав**: щука — 600 г, сливочное масло — 75 г, красное вино — 75 г, рыбный бульон — 75 г, картофель — 250 г, морковь — 30 г, лук-репка — 25 г, зелень, мука — 30 г, белые грибы — 120 г.*

Обработанную и нарезанную щуку, уложить в посуду на нарезанный колечками репчатый лук, ломтики сырой моркови, сельдерей, петрушку. Залить красным вином и припустить до полуготовности, потом добавить сливочное масло, рыбный бульон, покрыть крышкой и довести щуку до готовности. На жидкости, полученной при тушении, и сливочном масле приготовить белый рыбный соус и протереть его через сито.

При подаче кусочек рыбы полить соусом, загарнировать отварным картофелем и ломтиками отварных грибов, украсить зеленью петрушки.

Стерлядь

***Состав**: стерлядь — 500 г, сливочное масло — 50 г, репчатый лук — 15 г, помидоры — 45 г, белое вино — 70 г, белый соус — 125 г, белые грибы — 60 г, картофель — 300 г, молоко — 150 г, зелень — 10 г, перец, соль.*

Стерлядь без кожи и хрящей протушить с мелко нарезанным репчатым луком, сливочным маслом, помидорами, белым вином. На основе отвара приготовить белый рыбный соус. В готовый соус можно добавить вареные и нарезанные соломкой белые грибы.

Готовую стерлядь подать с соусом, картофелем, припущенным в молоке, украсить зеленью.

Форель фаршированная запеченная

***Состав**: форель — 500 г, котлетная масса — 300 г, лук — 50 г, петрушка (корень) — 0,25 шт., грибы белые (или шампиньоны) — 150 г, крабы — 50 г, сыр тертый — 1 ст. ложка, масло сливочное — 50 г, соус белый — 0,5 л, перец черный молотый, соль.*

Приготовить котлетную массу из судака, щуки или сома, добавить в нее мелко нарубленный пассерованный лук и заполнить этой массой брюшко подготовленной форели.

Нафаршированную рыбу уложить в смазанный маслом сотейник, добавить рыбный бульон, лук, петрушку, белое вино, посолить и припустить в закрытой посуде на слабом огне до готовности.

Готовую рыбу положить на блюдо и гарнировать вареными свежими грибами и крабами. Добавить в бульон, оставшийся после припускання, белый соус, дать прокипеть, заправить солью и перцем и процедить. Полить рыбу соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Приготовление соуса. В сметану, нагретую до кипения, положить подсушенную без жира, охлажденную и смешанную с маслом муку. Тщательно размешав, заправить солью, перцем, проварить 3–5 минут и процедить.

Осетрина, запеченная с грибами

***Состав**: осетрина — 500 г, грибы белые (или шампиньоны) — 500 г, лук репчатый — 2 шт., сыр тертый — 3 ст. ложки, масло сливочное — 1,5 ст. ложки, петрушка (зелень), соль;* ***для соуса**: масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, сметана — 2 стакана, перец черный молотый, соль.*

Очищенную и промытую осетрину разделить на куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и слегка обжарить на сковороде с маслом. Грибы также обжарить. Лук, нарезанный кольцами, подрумянить на сковороде.

Рыбу уложить на большую сковороду, обложить кружками жареного картофеля, грибами, луком, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в хорошо нагретую печь на 10 минут. При подаче посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Треска, щука, налим с грибами

***Состав**: рыба — 250 г, морковь, петрушка, репчатый лук, свежие грибы, сливочное масло — 20 г, перец, соль, лавровый лист, тмин, томатный соус.*

Приготовление пряного отвара. Для этого на 1 л воды взять 2 чайные ложки соли, 4 горошины перца, 3 лавровых листа, 25 г моркови и 20 г лука; морковь и лук измельчить, все ингредиенты проварить, добавить тмин.

Рыбу без костей, нарезанную кусками, отварить в пряном отваре. Отдельно отварить белые грибы и нарезать их соломкой. На отваре после варки рыбы приготовить томатный соус.

На тарелку положить отварную рыбу, сверху поместить готовые грибы, полить соусом, рядом уложить гарнир и подать, украсив зеленью.

Судак с грибным фаршем

***Состав**: судак — 500 г, масло — 20 г, белые грибы, яйцо — 1 шт., панировочные сухари — 50 г, масло для фритюра — 300 г, салат из свежих огурцов — 200 г, зелень — 10 г, соль, перец, картофель; **для фарша**: свежие белые грибы — 25 г, мука — 5 г, сливочное масло — 3 г, бульон — 70 г, соль.*

Подготовленное филе судака без кожи и костей нарезать наискосок ломтиками толщиной 1 см, надрезать каждый ломтик пополам, но не до конца, а так, чтобы можно было положить фарш, придать форму шницеля, посолить, поперчить, запанировать в муке, смочить в яйце и обвалять в сухарях. Поджарить во фритюре, при подаче полить маслом.

В качестве гарнира подать жареный картофель, салат из огурцов и зелени.

Приготовление фарша. Растопленное масло смешать с мукой, посолить, развести горячим бульоном, прокипятить, перемешать с тушеными грибами, остудить.

Судак (или кари, щука), запеченный с шампиньонами

Состав: *судак (или карп, щука) — 1 кг, шампиньоны — 100 г или боровики — 200 г, жир — 100 г, лук репчатый — 100 г, сметана — 1 стакан, сыр тертый — 2 ст. ложки, перец черный молотый, соль.*

Рыбу выпотрошить, промыть, отрезать голову, отделить филе и посолить, положить на огнеупорное блюдо, полить жиром и слегка запечь.

Шампиньоны очистить от земли, промыть, срезать ножки, с больших шляпок снять пленки, грибы тонко нашинковать. Добавить нарезанный кружками лук, соль и перец, 1–2 ложки воды, тушить 10 минут. Рыбу вынуть, прикрыть шампиньонами, облить слегка подсоленной сметаной, посыпать крупно натертым сыром. Можно сбрызнуть маслом с молотыми сухарями и запечь.

Рыба готова, когда сыр слегка подрумянится. Ее можно подать и как закуску.

Судак с грибами

***Состав**: судак — 500 г, белые грибы — 80 г, топленое масло — 60 г, мука — 60 г, лимон — 0,5 шт., картофель — 300 г, салат — 200 г, соль, перец, зелень — 10 г.*

Филе судака без кожи и костей нарезать на порции, посолить, поперчить и запанировать в муке. Пожарить в топленом масле на сильно разогретой сковороде. Перебранные, промытые и обработанные грибы нарезать ломтиками, обжарить, добавить воду, закрыть крышкой и довести до готовности.

При подаче на тарелку положить готовую рыбу, на нее грибы, гарнировать вареным картофелем и салатами, украсить лимоном, свежей зеленью.

Скумбрия с грибами

Состав: *скумбрия — 500 г, морковь — 2–3 шт., сельдерей (корень) — 0,5 шт., лук репчатый — 2 шт., масло подсолнечное — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, грибы — 250 г, помидоры — 5–6 шт., маслины — 6 шт., петрушка (зелень) — 2 ст. ложки, перец красный молотый — 1 ч. ложка, перец черный молотый — 1 ч. ложка, соль.*

Очистить и нарезать кубиками морковь, корень сельдерея и лук. Потушить их в подсолнечном масле и воде, затем посолить. Когда овощи начнут поджариваться, добавить красного перца, нарезанные ломтиками грибы, очищенные и измельченные на терке красные помидоры и маслины. Когда сок помидоров выпарится, налить горячей воды, прибавить черного перца и мелко нарезанной зелени петрушки. Варить соус на слабом огне 30 минут, затем переложить его в подходящую посуду. Сверху уложить очищенную промытую рыбу и запечь.

Окунь морской, запеченный с грибами, луком и картофелем под сметанным соусом

***Состав**: окунь морской — 600 г, мука — 1 ст. ложка, масло (топленое или растительное) — 100 г, масло сливочное — 50 г, грибы — 60 г, яйца — 3 шт., лук репчатый — 100 г, соус — 400 г, картофель — 600 г, петрушка (зелень), укроп, сыр тертый — 1 ст. ложка, соль.*

На металлическое блюдо налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее — поджаренные ломтики картофеля. На рыбу уложить поджаренные белые грибы и репчатый лук, ломтики яиц и залить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропом. Так же можно приготовить треску, щуку, сома.

Грибы жареные

***Состав**: белые грибы — 500 г, мука — 0,5 стакана, масло или сало — 1 ст. ложка, сметана — 0,5 стакана, лук — 1 шт., соль.*

Очищенные шляпки белых грибов или шампиньонов промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 минут в подсоленной воде. Вынуть грибы шумовкой и дать воде стечь, затем обвалять их в муке и жарить на масле или сале, пока они не зарумянятся. Добавить в них поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения.

Отваренные шляпки белых грибов можно смочить взбитым яйцом, обвалять в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче на стол полить растопленным маслом. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или жареный картофель.

Грибы, жаренные с картофелем

***Состав**: свежие грибы — 500 г или консервированные грибы — 250 г, шпик — 50 г, картофель — 8-10 шт., лук — 1–2 шт., соль, тмин.*

Грибы очистить, промыть и нарезать ломтиками. Шпик нарезать соломкой. Часть шпика разогреть на сковороде, обжарить в нем лук. Добавить грибы и тушить до готовности. Картофель отварить, нарезать брусочками и поджарить со шпиком так, чтобы получилась золотистая корочка. Грибы смешать с картофелем, посолить по вкусу, добавить тмин и жарить еще несколько минут. Перед подачей посыпать зеленью.

Грибы, жаренные с луком

***Состав**: грибы — 500 г, лук — 1 шт., масло — 3 ст. ложки, соль, перец, зелень.*

Очищенные грибы промыть, отварить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа. К готовым грибам можно добавить жареный картофель.

Подавать горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно подать жареный картофель.

Грибы тушеные

Состав: *свежие грибы — 400–500 г, лук — 1 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, перец, соль.*

Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать, положить на глубокую сковороду, добавить лук и немного воды, посолить и тушить до готовности. В конце тушения добавить масла и потушить еще. Заправить специями и поджаренным репчатым луком.

Перед тушением грибы можно предварительно отварить в течение 6–8 минут.

Грибы, тушенные в сливках

Состав: *грибы — 500 г, сливы — 1 стакан, масло для обжаривания — 1 ст. ложка, зелень, корица, гвоздика — 2–3 шт., перец — 3–4 горошка, лавровый лист, соль.*

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть, ошпарить, нарезать ломтиками, посолить и слегка обжарить, затем положить в кастрюлю или глиняную миску и залить кипяченными сливками. Зелень петрушки и укропа связать в пучок, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, и положить в кастрюлю с грибами. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку для тушения на час.

Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

Грибы, тушенные с яблоками

Состав: *свежие лисички, сыроежки или рыжики — 500 г, сливочное масло — 2–3 ст. ложки, кислые яблоки — 2–3 шт., мука — 1 ст. ложка, отвар — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, соль, укроп или зелень петрушки.*

Крупные шляпки грибов разрезать на 2–4 части, мелкие оставить целыми, ножки нарезать тонкими кружочками и потушить с маслом, немного не доводя до готовности. Добавить нарезанные кусочками яблоки и тушить еще несколько минут. Муку смешать с холодной водой, добавить к грибам и варить, пока она не загустеет. Грибы посолить по вкусу, залить сметаной, довести до кипения и заправить зеленью.

Тушеные грибы в горчичном соусе

***Состав**: свежие грибы — 500 г, масло — 2 ст. ложки, мука — 1–2 ст. ложки, лук — 1 шт., бульон или грибной отвар — 1–1,5 стакана, горчица — 1 ст. ложка, соль, перец, сахар, 3 %-й уксус.*

Грибы нарезать ломтиками и тушить, пока из них не выделится сок. Шпик растопить, обжарить в нем муку и лук, добавить бульон, варить до загустения, затем заправить горчицей, уксусом и другими специями по вкусу. Тушеные грибы смешать с соусом и кипятить еще 3–5 минут.

Грибы, тушенные с картофелем

***Состав**: отваренные свежие грибы — 300 г, картофель — 500–600 г, шпик — 50–70 г, лук — 1 шт., сметана — 0,5 стакана.*

Очищенные и сваренные в подсоленной воде грибы положить в кастрюлю, добавить поджаренный с луком шпик, обжарить, залить грибным отваром и тушить 40–50 минут. За 15–20 минут до конца тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. При подаче на стол добавить сметану и посолить.

Грибы, тушенные с помидорами

Состав: *свежие грибы — 500 г или сушеные грибы — 50 г, грибной отвар — 1 л, сливочное или растительное масло — 80 г, репчатый лук — 3–4 шт. или зеленый лук — 2 пучка, помидоры — 3–4 шт. или томат-пюре — 1 ч. ложка, мука — 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.*

Грибы очистить, промыть и нарезать крупными ломтиками. В кастрюлю с разогретым маслом положить крупно нарезанный лук и слегка обжарить, затем добавить муку и жарить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Положить туда грибы, мелко нарезанные помидоры или томат-пюре, добавить 3–4 стакана процеженного грибного отвара, перемешать, посолить, сверху положить ряд помидоров, нарезанных кружочками, и варить на слабом огне 30–40 минут. Грибы можно запечь в духовке, тогда они будут вкуснее. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Грибы, тушенные с овощами

***Состав**: свежие грибы — 500 г или маринованные грибы — 250 г, шпик или жир — 50 г, лук — 1 шт., морковь — 2–3 шт., корень петрушки — 1 шт., капуста — 300 г, картофель — 500 г, горох — 1 стакан или бобы — 1 стакан, томат-пюре — 2 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, зелень петрушки или лука, соль, перец.*

Свежие грибы крупно нарезать и потушить в собственном соку. В кастрюле разогреть нарезанный соломкой шпик, положить туда нарезанные кубиками овощи и обжаривать 5–6 минут, затем залить бульоном и тушить под крышкой до полуготовности. Добавить нарезанный ломтиками картофель, горох и тушить до готовности. В конце тушения добавить грибы, томат-пюре, сметану и рубленую зелень, посолить и поперчить по вкусу.

Грибы, запеченные в соусе

Состав: *свежие грибы — 500 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, грибной отвар или мясной бульон — 1–1,5 стакана, сметана — 1 стакан, яйца — 2 шт., мука — 2–3 ст. ложки, молотые сухари или тертый сыр — 2 ст. ложки, соль.*

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и жарить в собственном соку до испарения жидкости.

В конце обжаривания грибы посыпать мукой и пассеровать до золотистого цвета муки. Добавить бульон, сметану, посолить по вкусу и варить до загустения. Немного охладить и добавить взболтанные яйца, затем переложить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю, посыпать сухарями или сыром и запечь в духовке до светло-золотистого цвета. Подавать на стол в той же посуде.

Грибы с чесноком, запеченные в сыре

***Состав**: грибы — 500 г, масло — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, чеснок — 3–4 дольки, сыр — 50 г, перец, соль.*

Нарезать свежие грибы тонкими ломтиками, положить в разогретое топленое масло вместе с толченым чесноком, солью, черным молотым перцем и тушить 1 час на слабом огне. Выложить грибы на сковороду или противень, залить сметаной, посыпать тертым сыром и 30 минут запекать в духовке.

Грибы, запеченные с мясом и овощами

***Состав**: свежие грибы — 500 г, говядина — 1 кг, картофель — 1 кг, лук — 2–3 шт., жир — 150 г, сметана — 1 стакан, мука — 3 ст. ложки, молотый черный перец, соль.*

Мясо помыть, снять пленку, нарезать кусочками, отбить, посолить, обвалять в муке и обжарить в жире на разогретой сковороде. В оставшемся жире обжарить нарезанный лук и грибы. На дно гусятницы положить жир и слой нарезанного кружочками картофеля, поверх него слой грибов с луком и мясом, потом опять слой картофеля и слой грибов, лука и мяса. Каждый слой картофеля посолить и посыпать молотым черным перцем. После заполнения гусятницы влить стакан воды, закрыть крышкой и на слабом огне тушить 1 час, залить сметаной, слегка встряхнуть, чтобы сметана опустилась на дно, и тушить еще 5-10 минут.

Грибы, запеченные с рисом

***Состав**: свежие грибы — 500 г или сушеные грибы — 50 г, рис — 200 г, молоко — 1,5 стакана, яйца — 4 шт., жир — 5–6 ст. ложек, зелень петрушки, соль.*

Грибы отварить и мелко нарезать, отдельно отварить рис. Противень обильно смазать жиром, выложить туда рис, а затем грибы. Яйца взбить с молоком, добавить мелко нарезанную зелень, посолить, перемешать, залить грибы с рисом и сбрызнуть сверху маслом. Запечь в духовке.

Грибы, запеченные в молочном соусе

***Состав**: свежие грибы — 500 г, масло — 3 ст. ложки, мука — 2 ст. ложки, молоко — 1 стакан, тертый сыр — 2 ст. ложки, соль.*

Нарезать грибы кубиками, обжарить. Обжарить муку на масле до золотистого цвета и заварить молоком, посолить и кипятить до загустения (3–5 минут). Залить этим соусом грибы, посыпать тертым сыром, сбрызнуть подогретым сливочным маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

Соленые грибы, запеченные с картофелем

***Состав**: соленые грибы — 300 г, растительное масло — 1–2 ст. ложки, картофель — 400 г, мука — 1 ст. ложка, лук — 1 шт., сметана — 1 ст. ложка, соль.*

Соленые грибы промыть, нашинковать, смешать с жареным луком. Картофель отварить, нарезать ломтиками, уложить на смазанную жиром сковородку, сверху положить грибы с луком и закрыть слоем картофеля. Перемешать сметану с мукой, развести водой и залить грибы с картофелем, полить растительным маслом и запечь в горячей духовке.

Грибы, запеченные с рисом и помидорами

Состав: *свежие грибы — 300 г, помидоры — 300 г, рис — 100 г, лук — 2 шт., масло — 4 ст. ложки, томат-пюре — 1–2 ст. ложки, зелень петрушки, красный молотый перец, соль.*

Грибы отварить и нарезать ломтиками. Лук нашинковать соломкой и обжарить на растительном масле. Помидоры мелко нарезать, добавить масло, поджаренный лук, томатное пюре, красный молотый перец, посолить и тушить на слабом огне. Когда вода испарится, влить туда 1,5 стакана грибного отвара, довести до кипения, положить рис, грибы, нарезанную зелень петрушки, все перемешать и запекать 30 минут в духовке. Подавать на стол холодным.

Грибы, запеченные с белокочанной капустой

Состав: *свежие грибы — 1 кг, тушеная капуста — 1 кг, соленые огурцы — 1–2 шт., жир — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка, молоко — 1 стакан, лук — 1 шт., тертый сыр — 2–3 ст. ложки, соль.*

Грибы потушить в собственном соку и положить на дно смазанной жиром посуды для запекания. Сверху положить тушеную капусту и нарезанные соленые огурцы. Обжарить на жире лук с мукой, развести молоком и варить 5-10 минут, до получения густого соуса. Залить им продукты, посыпать сверху тертым сыром и поставить в духовку до подрумянивания.

Грибы с рисом и сыром

***Состав**: свежие грибы — 300 г или консервированные грибы — 150 г, рис — 1 стакан, бульон — 2 стакана, сыр — 100 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, лук — 1 шт., помидоры — 5–6 шт., корень петрушки — 1 шт., панировочные сухари — 2 ст. ложки, имбирь, соль, перец.*

Грибы нарезать ломтиками, потушить на масле вместе с луком и петрушкой, добавить рис, бульон или кипяток, соль и специи, тушить до готовности. Сыр натереть, половину его смешать с тушеным рисом. Помидоры нарезать ломтиками, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Тушеный рис с грибами положить на блюдо, посыпать оставшимся тертым сыром и украсить жареными помидорами.

Грибы, запеченные с яйцом

***Состав**: свежие грибы — 600 г, яйцо — 4 шт., молоко — 12 ст. ложек, масло — 4 ст. ложки, зелень, соль.*

Свежие грибы отварить, откинуть на решето, обсушить, крупные шляпки нарезать кусочками, смешать с мелко нарезанным обжаренным луком, посолить, посыпать зеленью петрушки и укропа, положить на сковороду.

Яйца разбить, смешать с молоком, вылить на грибы и запечь их в духовке на умеренном огне. При подаче на стол залить сливочным маслом.

Грибы с фасолью

***Состав**: грибы — 300 г, фасоль — 350 г, копченая корейка — 150 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, лук — 1–2 шт., томат-паста или яблочное пюре — 2–3 ст. ложки, зелень, соль, перец.*

Фасоль замочить и отварить до мягкости. Грибы и копченую корейку нарезать кусочками, добавить сливочное масло и тушить до готовности. В конце тушения добавить мелко нарезанный лук, томат-пасту, посолить и поперчить по вкусу. Готовые грибы смешать с фасолью и посыпать зеленью.

Голубцы с грибами и рисом

***Состав для I способа**: свежие грибы — 300–400 г, картофель — 2–3 шт., морковь — 2–3 шт., репа или брюква — 1–2 шт., лущеный горох — 2–3 ст. ложки, капуста — 1 небольшой вилок, рис — 0,5 стакана, сливочное масло — 2 ст. ложки, лук — 1–2 шт., соль;* **для II способа**: *грибы — 500 г, капустные листья — 1 кг, растительное масло — 150 г, лук — 200 г, рис — 150 г, соль, черный и красный перец.*

I способ. Свежие грибы, очищенные и промытые, разрезать на 2–4 части, положить в кастрюлю, проварить 30 минут, затем вынуть из бульона и пропустить через мясорубку. Поджарить лук до золотистой корочки. Сварить рис до полуготовности, смешать с грибами и поджаренным луком, посолить. Листья капусты ошпарить кипятком, чтобы они стали мягкими, положить на них приготовленный фарш, сделать голубцы. Нарезать кубиками картофель, морковь, репу или брюкву. Все овощи положить на дно гусятницы, добавить горох или бобы. На овощи положить голубцы, прикрыть сверху капустными листьями, залить грибным бульоном и тушить до готовности.

II способ. Свежие грибы очистить, промыть, пропустить через мясорубку и потушить в жире. Капустные листья ошпарить кипятком. Поджарить на сковородке лук, добавить туда промытый рис, тушеные грибы, соль, красный перец, полстакана грибного отвара или теплой кипяченой воды и варить на слабом огне, пока рис не впитает в себя всю жидкость. Снять готовый фарш с огня, посолить по вкусу, посыпать черным перцем и перемешать. Положить фарш на капустные листья, свернуть их в голубцы, уложить голубцы в кастрюлю, сверху придавить тарелкой, залить грибным отваром и варить на слабом огне до готовности.

Подавать со сметаной или томатным соусом.

Плов с грибами

***Состав**: сушеные грибы — 50 г или свежие грибы — 500 г, рис — 2 стакана, лук — 2 шт., морковь — 2 шт., масло — 2–3 ст. ложки, томатный соус — 2–3 ст. ложки, лавровый лист, соль, перец.*

Грибы отварить, нарезать соломкой и обжарить на масле. Лук и морковь мелко нарезать, спассеровать на масле, добавить томатный соус, обжарить и смешать с грибами. Рис отварить, немного не доводя до полной готовности, откинуть на дуршлаг, смешать с грибами, посолить и поперчить по вкусу и тушить до готовности.

Гуляш из грибов

Состав: *свежие грибы — 400 г, копченый шпик — 30 г, стручок сладкого перца — 2 шт., репчатый лук — 150 г, помидоры — 2 шт., сметана, соль, перец.*

Подготовленные свежие грибы нарезать крупными кусками. Шпик, сладкий перец и лук нарезать кубиками. Свежие помидоры обдать кипятком и снять кожицу, удалить семена, нарезать дольками. Шпик растопить и обжарить в нем репчатый лук и сладкий перец, добавить грибы, обжарить их немного, посолить, поперчить, добавить сметану и потушить 15–20 минут, слегка помешивая. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ВЫПЕЧКА

Пирог из гречневой каши с грибами

***Состав**: мука — 1–1,2 кг, теплая вода — 2 стакана, растительное масло — 1 стакан, дрожжи — 50 г, соль — 1 ч. ложка; **для начинки**: гречневая крупа (ядрица) — 500 г, сушеные грибы — 50 г, репчатый лук — 3 шт., соль; **для жарения**: растительное масло — 100 г; **для смазки пирога до выпечки**: крепкий чай — 2 ст. ложки; **после выпечки**: растительное масло — 2 ст. ложки.*

Дрожжи растворить в половине стакана теплой воды. Замесить дрожжевое постное тесто, прикрыть холщовой салфеткой, поставить в теплое место для брожения, дважды сделать обминку. Разделить тесто на две части. Раскатать пласт толщиной 1 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить тесто, разровнять, пригладить руками, наколоть вилкой, положить ровным слоем начинку из гречневой каши с грибами.

Начинку приготовить следующим образом: перебранную гречневую крупу подсушить на сковороде, всыпать в глиняный горшочек, залить крутым кипятком, закрыть крышкой, поставить в горячую духовку и испечь кашу докрасна.

Сухие грибы замочить на 2–4 часа в холодной воде, отварить до готовности в той же воде. Готовность грибов определяется так: если грибы опустились на дно, значит сварились. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, тщательно промыть под струей холодной воды, нарезать лапшой или порубить, обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Соединить гречневую кашу, грибы, лук, приправить солью, добавить для сочности процеженный через четыре слоя марли грибной бульон и завернуть начинку в пирог.

«Крышку» для пирога следует раскатать потоньше, примерно 0,7–0,8 см, на скалке перенести, развернуть, разгладить руками, аккуратно защепить шов, подогнуть его вниз. Наколоть вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазать с помощью кисточки крепким чаем.

Выпекать пирог до готовности при температуре 180 °С. После выпечки пирог смазать растительным маслом, нарезать на порции, положить на красивое блюдо и горячим подавать.

Пироги с грибным фаршем

Состав: *мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, растительное масло — 3 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки пирожков — 400 г, начинка.*

Тесто поставить безопарным способом. Готовые лепешки заполнить грибным фаршем, защипать и уложить на доску, посыпанную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом. После расстойки в течение 10–12 минут пирожки жарить во фритюре.

Для начинки использовать фарш из сушеных или соленых грибов.

Пирожки с грибами и рисом

Состав: *мука — 7 стаканов, молоко — 2,5 стакана, масло сливочное — 50 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки — 400 г, начинка.*

На теплом молоке приготовить опару из дрожжей и муки, взятой в половинной норме. Хорошо вымешенную опару поставить в теплое место на подъем. В готовую опару положить все оставшиеся продукты. Тесто вымесить до состояния гладкости и поставить на подъем на 1–1,5 часа. После этого тесто еще дважды перебивают, выкладывая его на стол, подпыленный мукой. На столе тесто разделать на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (в течение 10–15 минут) раскатать на круглые лепешки. На лепешки положить грибной фарш. Края лепешек защипать и придать им форму пирожка. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 10–15 минут, после чего жарить на сковородке с растопленным жиром или растительным маслом.

Во время жарки пирожки переворачивают вилкой с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

Если пирожки печь на металлических листах, то тесто надо замесить круче.

Кулебяка со свежими грибами

***Состав**: тесто дрожжевое — 1,3 кг; **для начинки**: свежие грибы белые — 2 кг, сливочное масло — 100 г, сметана — 2–3 ст. ложки, соль, перец по вкусу; **для теста для блинчиков**: мука — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., молоко или вода — 0,5 стакана, растительное масло — 1 ст. ложка, соль и сахар на кончике ножа*

Тесто дрожжевое раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8–0,9 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее — блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой — грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защипать. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить ажурным переплетом из узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки готовят так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого пекут два тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанного укропа или петрушки.

Блинчики с грибной начинкой

***Состав**: свежие грибы — 200 г, мука — 1 стакан, лук — 1 шт., сливочное масло — 2–3 ст. ложки, соль.*

Свежие грибы мелко нарезать и потушить в собственном соку, затем посолить, добавить масло и обжарить.

Поджарить блинчики, положить на них грибную начинку, завернуть и слегка обжарить.

В начинку можно положить обжаренный лук.

Блины с грибами

***Состав**: свежие грибы — 300 г, мука — 2 стакана, молоко — 1,5–2 стакана, яйца — 1–2 шт., соль, жир для жарки, лук — 1 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль.*

Нарубленные грибы потушить в масле с луком, смешать со сметаной и измельченной зеленью, посолить. Поджарить блины, покрыть их тонким слоем грибов и свернуть рулетом.

Чебуреки постные

***Состав**: вода — 0,5 л, мука — 700 г, растительное масло — 1 стакан, соль, перец, начинки.*

В воде развести соль, добавить черный молотый перец, просеянную муку и замесить тесто. Тесто должно быть эластичным. Раскатать тонкие лепешки толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну сторону лепешки положить приготовленную начинку нетолстым слоем, а другой стороной накрыть, хорошо слепить края чебурека и наколоть вилкой в нескольких местах. Жарить в растительном масле.

В качестве начинки используют грибной фарш, квашеную капусту, жаренную с луком, лук, жаренный с морковью.

ЗАГОТОВКИ ВПРОК

Соление грибов

Солят грибы тремя способами — холодным, сухим и горячим. Сельские жители предпочитают холодный и сухой способы (поскольку есть условия хранить грибы в холодном месте), горожане — горячий.

Холодное соление грибов — это квашение, потому что консервантом в нем является не соль, а образующаяся в процессе брожения молочная кислота. Грибы, засоленные холодным способом, достигают готовности не раньше, чем через полтора — два месяца, но они вкуснее и лучше хранятся, чем грибы горячего засола.

Грибы, засоленные горячим способом, готовы к употреблению уже через несколько дней, но они мягкие и плохо выдерживают длительное хранение. В городах, где нет условий для холодного соления, этот способ предпочтительнее.

Холодный способ

Холодным способом нельзя солить грибы условно съедобные, которым необходимо отваривание для удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, рекомендуется вымачивать несколько суток или отваривать. Однако при длительном вымачивании они теряют не только горечь, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут загнить. При правильной засолке холодным способом горечь из этих грибов исчезает и без вымачивания, и они получаются вкуснее, чем засоленные горячим способом.

Если грибы решено вымачивать, это нужно делать в холодном месте, положив на них сверху груз и менять воду по 3–4 раза в сутки.

Для холодного засола пригодны грузди, подгруздки белые и черные, рыжики, волнушки, серушки, большинство сыроежек. Солить их можно и раздельно, и смесью. Если есть возможность, мягкие и ломкие грибы (волнушки, белянки, рыжики, сыроежки) лучше солить отдельно от крепких и мясистых (грузди, подгруздки, валуи), потому что первые засаливаются быстрее, а вторые медленнее.

Грибы, предназначенные для соления, нужно перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и оставить на 1–3 часа, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. После этого

грибы очистить от налипшей грязи и тщательно прополоскать в чистой воде.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой соли. Поверх него кладутся листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа — для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями 6-10 см толщины. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, черным перцем горошком, чесноком). Берется 35–50 г соли на килограмм свежих грибов или, по старинным нормам, полтора-два стакана соли на ведро грибов. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет, и прикрывают тару чистым полотенцем.

Для гнетка лучше всего брать камень, не растворяющийся в рассоле. Тяжесть гнета должна быть подобрана так, чтобы прижать грибы и вытеснить из них воздух, но не раздавить их.

Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Весь процесс засолки занимает полтора — два месяца, затем грибы можно использовать в пишу. Температура в помещении во время засолки грибов не должна превышать 6–8 °С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опускаться ниже 0 °С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее. Если грибы промерзнут, они чернеют и делаются невкусными. Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0–4 °С.

Сухой способ

Для этого способа засолки лучше всего подходят рыжики и сыроежки. При этом способе грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают от лесного мусора и протирают влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их укладывают в тару и пересыпают солью (35–50 г соли на 1 кг грибов). Как и при холодном способе, уложенные грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет и прикрывают тару чистым полотенцем. Через 1–2 дня они дают сок.

Горячий способ

Грибы, в свежем виде содержащие ядовитые вещества (сморчки, паутинники, опята), можно солить только этим способом. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы отваривают 10–15 минут, грубые и горькие грибы — 20–30 минут. Условно съедобные грибы нужно отваривать в течение времени, достаточного для отделения ядовитых веществ (не менее 20 минут), а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких, как рыжики, волнушки, негорькие сыроежки, достаточно бланширования в течение 5–8 минут.

Подготовленные грибы нужно засолить так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим способом, пригодны в пищу уже через 10–15 дней.

Квашение грибов

Квашение отличается от засолки тем, что в грибы добавляется закваска.

Для квашения пригодны все пластинчатые грибы, особенно виды с плотной мякотью, которые обычно сквашиваются очень медленно.

Предназначенные для квашения грибы чистят, моют в холодной воде, а затем отваривают в течение 20–30 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 литр воды). После отвариваний грибы откидывают на решето, дают воде стечь и охлаждают, затем укладывают в стеклянные банки или в другую посуду, накрывают сверху деревянным кружком и заливают кисло-сладкой заливкой с добавлением закваски.

Для приготовления заливки нужно в одном литре кипяченой воды растворить 70 г поваренной соли и 20 г сахара. Для закваски в грибы кладут сыворотку или кислое обезжиренное молоко — 1 столовую ложку на 1 килограмм грибов. Процесс квашения длится две — три недели, в зависимости от температуры хранения.

Маринование грибов

Для маринования пригодны трубчатые грибы: это белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козляки, а также пластинчатые: рыжики, опята, лисички. Мариновать их можно двумя способами:

I способ. В эмалированной посуде готовят раствор из расчета на 1 кг грибов 125 г воды, 125 г 8 %-го уксуса, 1 ст. ложка соли. Этим раствором заливают подготовленные грибы и ставят на плиту. Когда грибы закипят, убавляют огонь и варят, осторожно помешивая, снимая шумовкой пену. Как только пена перестанет образовываться, всыпают 1 ч. ложку сахарного песка, добавляют 5 горошин душистого перца, 2 штуки корицы, гвоздики, лаврового листа и лимонной кислоты на кончике ножа. Грибов берут 1 кг. Когда грибы остынут, их вместе с маринадом раскладывают в чистые стеклянные банки.

II способ. Грибы отваривают в сильно соленой воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды), откидывают на дуршлаг, раскладывают по чистым банкам и заливают охлажденным маринадом (на 1 кг грибов 300 г маринада).

Приготовление маринада. Берут 1 л воды, 1,5 ложки столовой соли, 1 ст. ложку сахарного песка, 5 горошин перца, по 3 штуки корицы, гвоздики, лаврового листа. Все это кипятят 15 минут, снимают с плиты и вливают туда 1 ч. ложку 80 %-й уксусной эссенции или 0,5 стакана 8 %-го уксуса.

Отваренные грибы раскладывают в банки и заливают приготовленным маринадом.

Маринованные грибы хранят при температуре 1-10 °С. Употреблять в пишу их можно через 10–15 суток после изготовления.

Маринование грибов (1-й способ)

Маринад наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, доводят до кипения и опускают туда подготовленные грибы. Когда грибы закипят, их нужно варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену.

Для маринада на 1 кг свежих грибов берется 1 ст. ложка соли

и 200 г 6 %-го раствора пищевой уксусной кислоты.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в кастрюлю добавляют специи. По окончании варки грибы нужно снять с огня и вместе с маринадом быстро охладить, накрыв кастрюлю марлей или чистой тряпкой. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом в котором они варились. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение в холодном месте.

На 1 кг свежих грибов берется 1 чайная ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 2 шт. гвоздики и столько же корицы, немного бадьяна, лавровый лист и 0,5 г лимонной кислоты для сохранения натурального цвета грибов.

Маринование грибов (2-й способ)

Грибы отваривают в подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 литр воды) до готовности. Затем их откидывают на решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрывают крышками и ставят на хранение в холодном месте.

Чтобы приготовить маринад, на 1 кг свежих грибов нужно взять 0,4 л воды, 1 ч. ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 шт. лаврового листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна и лимонной кислоты. Смесь нужно кипятить в эмалированной кастрюле 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, добавить туда 8 %-й уксус — примерно 70 г на 1 кг свежих грибов.

Маринованные грибы хранят при температуре около 8 °С. В пищу их можно использовать через 25–30 дней после маринования. Если в банках появилась плесень, грибы нужно откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые прокаленные банки и вновь залить маринадом. Описанные выше способы маринования пригодны для всех грибов. Однако для отдельных видов грибов существуют свои рецепты маринования.

Маринование шампиньонов

Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, затем бланшируют, погружая их в дуршлаге на 5 минут в кипяток, промывают холодной водой и откидывают на решето, чтобы стекла вода. После бланширования их опускают в кастрюлю с кипящей водой. В воду нужно положить соль и лимонную кислоту.

На 1 литр воды берется 2 ч. ложки соли и 0,5 г лимонной кислоты. Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Готовые грибы начинают опускаться на дно, а маринад становится прозрачным. Перед концом варки в маринад добавляют 8 %-й уксус — 2 ст. ложки на 1 кг свежих грибов — лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают охлажденным маринадом, в котором они варились, и закрывают крышками.

Маринование рыжиков

Отобранные, очищенные и промытые молодые шляпки рыжиков заливают подсоленным кипятком и оставляет на 2–3 минуты в плотно закрытой посуде, затем откидывают на решето и дают остыть. Остывшие грибы раскладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Для изготовления маринада на 1 кг грибов берут 3/4 стакана воды, 1 ч. ложку соли, специи и кипятят 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, туда добавляют полстакана 8 %-го уксуса и охлаждают.

Маринование лисичек

Лисички очищают от грязи, моют, отрезают ножки там, где начинаются пластинки, отваривают в подсоленной воде в течение 20 минут и откидывают на решето. Маринад доводят до кипения, затем опускают туда отваренные грибы и варят еще 20–25 минут. Перед концом варки добавляют на 1 литр грибов в маринаде 1 ч. ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый

лист, 2 шт. гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Для маринада на 1 кг грибов берется 2/3 стакана 8 %-го уксуса, 1/3 стакана воды, 1 ст. ложка соли.

Консервирование грибов

Консервирование — это способ заготовки, при котором грибы стерилизуют и хранят в герметически закрытых банках. Для консервирования используются стеклянные банки емкостью от 0,25 до 3 литров, которые закатываются жестяными или закрываются другими плотно прилегающими крышками. Консервировать можно маринованные, жареные и даже соленые грибы, предварительно подготовив их, как описано ниже в способах консервирования. Подготовленные грибы раскладывают в чисто промытые банки. Сначала в банку нужно налить горячую заливку, примерно на пятую часть всего объема продукции в банке, затем наполнить банку грибами и специями, с которыми они варились.

Для стерилизации нужен бачок или большая кастрюля. Туда кладется подставка, чтобы дно банки не соприкасалось с дном кастрюли, и наливается столько воды, чтобы она покрывала банку не ниже, чем на 1,5–2 см от горловины. Перед началом стерилизации воду нужно нагреть до температуры 60–70 ˚С.

Крышки для банок нужно прокипятить в течение 10–15 минут вместе с резиновыми прокладками. Заполненную банку нужно немедленно накрыть (не закрывая плотно) вынутой из кипящей воды крышкой, затем поместить в бачок для стерилизации и кипятить на слабом огне. Банка не должна касаться стенок бачка, иначе она может треснуть. Время стерилизации зависит от размеров используемой посуды. Банки емкостью до 0,5 л прогревают 12–15 минут, до 1 л — 20 минут, до 3 л — 30 минут. После стерилизации банку вынимают из воды (для этого есть специальные щипцы), не сдвигая и не поднимая крышки, затем крышку закатывают или плотно закрывают.

Хранение грибов зависит от того, насколько тщательно проведена стерилизация. Хорошо простерилизованные грибы можно хранить даже при комнатной температуре, хотя лучше поместить их в прохладное место. Потому что даже в стерильных условиях длительное хранение при высокой температуре снижает вкусовые качества продукта.

Консервирование маринованных грибов

Маринад для консервированных грибов готовится так же, как для маринованных, но уксуса или уксусной эссенции кладут в два

раза меньше, а сахара берут 1 ст. ложку на 1 литр продукции. Грибы отваривают в маринаде, как описано в мариновании, затем раскладывают по банкам и стерилизуют.

Консервирование жареных грибов

Свежие грибы очистить, промыть, дать воде стечь и нарезать брусками или ломтиками. В эмалированной кастрюле разогреть масло, положить туда грибы, посолить и варить в собственном соку, под крышкой при слабом кипении в течение 40–50 минут. Затем нужно снять крышку и обжарить их, пока сок не испарится и масло не станет прозрачным.

Грибы нужно горячими разложить в небольшие банки, заранее стерилизованные в кипящей воде в течение 15 минут (крышки тоже стерилизовать), и залить сверху слоем растопленного масла не менее 1 см. Если грибы должны храниться при комнатной температуре, банки нужно простерилизовать в течение 1 часа и герметически закупорить. Если они будут храниться в холодном помещении, банки достаточно просто закупорить. В любом случае их нужно хранить в темноте, потому что жиры на свету расщепляются и прогоркают.